



# P. FERRAUD & FILS



## CHIROUBLES

Appellation d'Origine Protégée

## P. FERRAUD & FILS LE CHAMPS EN PENTE



**Region** France / Bourgogne / Beaujolais

**Cepage** Gamay Noir

### Sol

Granit et porphyre

### Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

### Notes de dégustation

Sa robe limpide et brillante est rouge rubis. Au nez, ce vin est très aromatique. Il dégage en effet, des arômes très fins à dominante florale laissant percevoir des touches de pivoine et de violette. Des arômes épicés et herbacés sont aussi très présents. En bouche, des saveurs de fruits rouges se libèrent. Vivacité et tendresse: telles sont les caractéristiques de ce vin; cru si friand.

### Accords mets & vins

Ce Chiroubles "Le Champ en Pente" s'accorde à merveille avec des entrées, charcuteries et viandes blanches.

**Temperature de service** 12 °C

**Garde** Il doit être bu à plein fruit durant ses premières années, et pas au-delà de 4-5 ans.

### Histoire

C'est le plus haut perché des Crus du Beaujolais. Ce vin est produit dans un amphithéâtre de granit à quelques 400 mètres d'altitude. Néanmoins son altitude n'en fait pas un vin tardif : c'est souvent le plus précoce et primeur des crus du Beaujolais.

