

Chiroubles

AOP Chiroubles, Rouge



Terroir granitique à larges grains truffés de filons de granulite



Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles



Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison.



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rouge éclatant. Nez riche de parfums floraux.
Bouche tendre et florale sur des notes de pivoine et fruits confiturés.
Vin friand et élégant.



Service : 13 °C



Potentiel de garde : 3 ans



Accords parfaits :
Charcuteries et terrines, volaille, côte de veau, lasagnes.



Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl	3 454 100 264 218	3 454 100 364 215	570 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 19 = 95 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8,50	825	