

## Fiche Technique **Chiroubles**

---

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Surface** : 1 hectare

**Situation** : Les genets – Les roches à Chiroubles.

**Sol** : Granite à faible profondeur.

**Vendanges** : Manuelles. Les raisins, soigneusement triés, sont transportés en caissettes de 25 kilos.

**Vinification** : Macération carbonique à froid en grappes entières sans SO2 avec les levures indigènes pendant 10 à 20 jours suivant le millésime, décuvage manuel suivi d'un pressurage sur un pressoir vertical en bois.

**Elevage** : Sur lies fines, sans SO2, en foudre pendant 6 à 8 mois.

**Caractéristiques** : Vin de type Fleurie, attractif à l'œil. Robe d'un rubis vif.  
Nez floral, parfums de roses fanées, fraises, violettes. Vin flatteur au palais, corsé mais velouté.  
Apte au vieillissement.



Sarl Les Marcellins  
1910 Route des Crus  
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

[contact@christophepacalet.com](mailto:contact@christophepacalet.com)

[www.christophepacalet.com](http://www.christophepacalet.com)