



CHIROUBLES

La forge

CÉPAGE

100 % Gamay noir à jus blanc

SOL

Cadastré Chatenay : arêtes granitique

VENDANGES

Uniquement manuelles

VINIFICATION

Grappes entières Semi Carbonique cuvaison
10 jours

ÉLEVAGE

Cuves en inox pendant 6 mois dans nos caves
puis mise en bouteille courant avril