Patience - Domaines des Glycines

Vin en conversion vers la bio

500 bouteilles par millésime

AOC Chiroubles

L'histoire du domaine

Le Domaine des Glycines se situe à Chiroubles, le plus haut perché des Crus Beaujolais.
Vignerons de père en fils, nous exploitons 7 hectares en Chiroubles, Morgon, Beaujolais-Villages Blanc et différents cépages en Vin de France.
Nos vignes âgées de 10 à 80 ans sont exposées au sud, dans un terrain sablonneux granitique, sur des parcelles en coteaux.
La plupart des travaux de l'année sont effectués manuellement.
Nous utilisons principalement des produits homologués biologiques car nous sommes en cous de conversion vers la bio.

Notes de dégustation

Un écrit de 1816 conseille d'élever le Chiroubles « 3 ou 4 ans en cercles » . celui ci a veilli 24 mois en fût de chêne Neuf.
Rondeur et souplesse, tanins boisés fondus.

Cépages

- 100% gamay

Ce vin convient avec

Plat - Fromage

- Viandes mijotées
- Fromages affinés.

Ce vin se déguste

- Servir à 16 – 18 °c, ouvrir 1h avant
- Temps de garde : 5 à 15 ans

@lacave.facecile.com