Nos Vins

Bien que vous connaissiez déjà bien nos vins et nos différentes cuvées depuis quelques années maintenant, nous vous apportons ici quelques précisions.

L'Or de Mon Blanc

Ce vin blanc sec, original de par sa couleur légèrement ambrée – or, est issu de notre cépage Gamay, raisins noir à jus blanc. Sitôt sa récolte au petit matin frais, le raisin est directement pressé. Le jus extrait en premier est très clair, nous le réservons afin de pouvoir vous présenter cette cuvée. La suite de la pressurée se teinte de plus en plus au fur et à mesure que l'on presse, puisque les extraits qui donnent la couleur se trouve dans la peau des grumes. On obtient ainsi le Rosé.

Le Rosé du Gamay Noir

Notre rosé est sec et fruité, gras en bouche, il accompagne les apéros, les pizzas, les desserts…

Chiroubles « Tradition »

Vin rouge fruité, facile à déguster en toutes occasions, millésime 2018.

Chiroubles « La Cadole »

La cuvée « Chiroubles Tradition » devient la cuvée « Chiroubles La Cadole » à partir du millésime 2019 Les caractéristiques olfactives, de dégustation et de garde sont toujours de mise.

Chiroubles « Vieilles Vignes »

Vin rouge plus corsé que le précédent, accompagnant les viandes blanches entre-autres. Plusieurs millésimes différents : 2016, vin fruité, prêt à boire, 2017, vin plus soutenu ayant encore un potentiel de garde, peut être dégusté dès maintenant, 2018, vin structuré agréable car très fruité, peut encore se tenir en cave.

Chiroubles élevé en Fûts de Chêne

Un seul millésime, 2017, ayant 7 mois d'élevage en fûts, fruité, vanillé, excellent maintenant. A déguster…

Morgon « Du Lys »

Un seul millésime, 2019. Vin plus tannique que Chiroubles, notre Morgon est vinifié en vin de garde, 5 – 7 ans. Agréable en bouche, il sera encore plus apprécié si vous le débouchez une heure avant de le servir.

Morgon « Le Chêne Du Lys »

Du millésime 2018, ayant 18 mois d'élevage en fûts, très fruité, vanillé, il est en stock très limité... A réserver pour les amateurs des vins élevés en fûts de chêne, à laisser vieillir un peu aussi.

Chénas « Les Gandelins » et Chénas élevé en Fûts de Chêne

Ayant 18 mois d'élevage en fûts de chêne, le millésime 2018, fruité, vanillé, frôle les Bourgognes. A laisser vieillir un peu aussi.

La cuvée « Les Gandelins » 2019, en stock très limité, élevée en cuve traditionnelle, très fruitée, elle peut se déguster maintenant et se tenir en cave 2 ou 3 ans.