



Domaine de la Source

CHIROUBLES

Le Domaine de la Source situé à Chiroubles est sous l'égide de la famille Charles depuis des générations et c'est à présent, Jacqueline Charles qui gère seule et d'une main de maître l'exploitation.



LES VIGNES

Réparties sur des parcelles à 450m d'altitude sur des pentes abruptes et sableuses, les 2,80 hectares du Domaine de la Source produit un raisin d'une belle maturité, un peu plus tardif que les autres crus du Beaujolais.

Les vignes d'une 60aine d'années conduites en gobelet sont traitées en douceur dans les pas d'une agriculture raisonnée et respectueuse. Cette agriculture méticuleuse permet au Gamay noir à jus blanc d'exalter toutes ses qualités.

Lors des vendanges, le raisin est ramassé à la main et est trié rigoureusement avant d'arriver en cuve.

VINIFICATION

Cuvaison traditionnelle semi-carbonique longue de 8 à 10 jours avec maîtrise des températures.

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat violacée. Le nez est charmeur au parfum de violette et de rose. La bouche est fruitée et souple. Harmonieux et persistant, c'est un cru authentique.

Servir à 14 – 15 C sur des charcuteries, terrines, rôti de veau provençal, caille aux raisins, poulardes de Bresse à la crème, mousse de légumes, ainsi qu'avec de nombreux fromages.

