



CHIROUBLES

Appellation d'Origine Protégée

Le Comptoir de Paul

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Vin sélectionné avec soin par P. Ferraud & Fils

SOL

Granit et porphyre

VINIFICATION & ELEVAGE

Traditionnelle et macération semi-carbonique

NOTES DE DEGUSTATION

Le Chiroubles est un vin espiègle, plein de malice. Le fruit est éclatant. On recherche moins la structure ou la complexité, mais plutôt le plaisir à le déguster de façon gourmande.

ACCORDS METS & VINS

Il s'accorde à merveille avec des entrées, charcuteries et viandes blanches.

POINT FORTS

Le Comptoir de Paul, c'est le bistrot au sens le plus noble du terme: un lieu d'échange bien avant les réseaux sociaux! Paul ancien vigneron est un ami fidèle de la Famille Ferraud. C'est d'ailleurs l'amitié qui prime à son comptoir.

TEMPERATURE DE SERVICE 12 °C

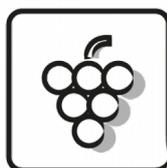
GARDE 4 à 5 ans

DOMAINE

Le Clan rend hommage aux amis et membres de la famille Ferraud, qui l'ont construite au fil des générations! Il regroupe 5 personnages, chacun ayant son propre profil de vin, et ses appellations qui lui correspondent, c'est pourquoi dans le clan, chacun y trouve son vin! Alors, pour qui succomberez-vous?



FRUITÉ



GOURMAND

