

# DOMAINES PIRON

— Une histoire en Beaujolais —

## NOTRE CREDO :

*Un cépage unique, une grande diversité de terroir,  
des sols parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais,  
une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,  
des raisins sains et bien mûrs, vendangés à la main,  
des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté,  
des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.*

---

## CHIROUBLES

---



### L'APPELLATION CHIROUBLES - Généralités

L'appellation Chiroubles est la plus haute perchée du Beaujolais, entre 250 et 450 mètres d'altitude sur des terroirs très homogènes, pratiquement purement composés d'arènes granitiques. C'est un petit cru de 350 hectares seulement dont la plus grande partie est planté sur de forts coteaux.

### NOS VIGNES

Age moyen des vignes : 60ans  
Cépage : 100% Gamay noir  
Surface en production : 2.30 Ha

Agriculture raisonnée  
Alcool : 13,5%/vol.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, table de tri, égrappage partiel, fermentations puis macération de 12 à 15 jours pour prendre un peu de structure, mais pas plus longue pour garder finesse et fruit.

### DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

La robe est rubis profond. Le nez est intense sur des fruits rouges et mûrs, cerise noire, framboise avec une pointe de vanille et réglisse douce. La bouche est fraîche et croquante, tannins veloutés et mûrs, bien présents. Il convient de consommer les Chiroubles légèrement frais, vers 14°. C'est un cru tout en finesse, généralement qualifié de « féminin » comme son voisin Fleurie. Ce cru se mariera harmonieusement avec les charcuteries, les viandes blanches ou les poissons comme le sandre, ou bien avec de bons fromages de chèvres.

### CONSERVATION

Le Chiroubles est à consommer de préférence entre 2 et 5 ans, âge auquel le vin s'exprimera à son meilleur et délivrera un fruité délicat et caractéristique.

### LE MILLESIME 2017

Après une météo qui nous a fait de belles frayeurs tout au long de l'année, la récolte nous a permis de retrouver le sourire : belles couleurs, équilibre, rondeur et concentration sont les mots qui résument le potentiel qualitatif de 2017.

### LA PRESSE

#### **RVF GERBELLE et MAURANGE « Les Bonnes affaires 2016 »**

Habile vinificateur, Dominique Piron parvient toujours à faire jaillir des matières agréablement fruitées et denses de ses vins.

#### **Guide Bettane & Desseuve des Vins de France 2016**

\*\*\* Figure de proue du Beaujolais en général, Dominique Piron nous régale depuis plusieurs décennies par ses cuvées.

---

DOMAINES PIRON, PRES DE 50 HA EN A.O.C. MORGON, BROUILLY, CHENAS, MOULIN A VENT, FLEURIE, REGNIE, BEAUJOLAIS VILLAGES ET BEAUJOLAIS

---

Domaines Piron - Morgon - 69910 Villié-Morgon - France  
Tél: 33 (0) 474 69 10 20 - Fax: 33 (0) 474 69 16 65 - [piron@domaines-piron.fr](mailto:piron@domaines-piron.fr)  
[www.domaines-piron.fr](http://www.domaines-piron.fr)