Chiroubles "Châtenay"- Famille Laurent Gauthier
AOP Chiroubles 2023

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	100% Gamay	13°	12,5%

C'est un rouge qui aime la table et les plats conviviaux.

Rondouillards

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Sur la fraîcheur | Fruité | Rond

Service

L'accord parfait
Salade de lentilles et feta.

Le contre-pied facile
Quiche aux légumes.

Apogée 2025 **Garde** 2027

Dégustation

Oeil
Rouge clair, reflets cerise.

Nez
Griottes, fraises des bois, violette.

Bouche
Fraîche, fluide et très fruitée, aux tanins discrets et à la finale désaltérante.

La famille Gauthier

La famille Gauthier cultive la vigne au cœur du Beaujolais depuis plusieurs générations, sur les coteaux granitiques de Villié-Morgon. Implanté dans le cru Morgon, l'un des plus réputés du Beaujolais, le domaine s'étend aujourd'hui sur une dizaine d'hectares. Le Gamay y est roi, s'épanouissant sur des sols maigres et bien drainés, parfaits pour exprimer toute la profondeur du terroir. Les vignes, souvent âgées de plusieurs décennies, sont travaillées dans le respect des équilibres naturels. Chaque génération Gauthier perpétue un savoir-faire familial tout en intégrant des pratiques plus durables et précises. Aujourd'hui, c'est la nouvelle génération qui insuffle son énergie au domaine, avec une vision artisanale et engagée. Les vins, sincères et vivants, traduisent l'identité du cru Morgon : du fruit, de la structure, et une belle capacité de garde. Entre tradition et modernité, la famille Gauthier incarne l'âme du Beaujolais dans

ce qu’elle a de plus authentique.

Pays
France

Région
Beaujolais

Appellation
AOP Chiroubles

Chiroubles "Châtenay"- Famille Laurent Gauthier

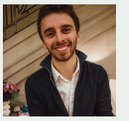
AOP Chiroubles 2023

Les alibis d'ouverture

- AOP Chiroubles, tu connais ?
- L’AOP parfaite pour les Brasseries.
- Légèrement frais, sorti de cave.

L'avis de l'expert Vineaste

Chiroubles, c’est un peu le grand frais du Beaujolais : un vin léger, vif et croquant, comme une promenade dans les collines au printemps. Avec "Châtenay", la Famille Gauthier livre un rouge aérien, sur la finesse et la buvabilité. Un vin de plaisir immédiat, qui fait sourire dès la première gorgée. Si vous aimez les rouges légers, fruités et juteux, vous êtes au bon endroit !



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !