



Chiroubles Claudius, 2024

Domaine de La Grosse Pierre
FRANCE, BEAUJOLAIS, CHIROUBLES

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Gamay Noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	90 ans
SUPERFICIE	1,5 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Assemblage des plus vieilles vignes du lieu-dit « La Grosse Pierre »
EXPOSITION	Est
GÉOLOGIE DU SOL	Granit décomposé sur sol
VINIFICATION	Départ naturel en levures indigènes. Macération « semi-carbonique » en grappes entières 12 jours en infusion avec unremontage par jour. Maîtrise des températures
ÉLEVAGE	11 mois en cuve béton. Ni collé, ni filtré avant la mise en bouteille.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Domaine de la Grosse Pierre est un domaine viticole certifié en agriculture biologique depuis 2024, situé sur les pentes granitiques de Chiroubles au cœur des crus du Beaujolais.Ce domaine familial fut créé par mes grands-parents Georges & Antonia Passot dans les années 1960, leurs succèdent mes parents Alain & Véronique Passot en 1979 et depuis 2018 c'est à mon tour, la troisième génération ! Après diverses expériences en sommellerie en France et à l'étranger j'ai décidé de revenir sur ma terre natale à Chiroubles.Nous cultivons aujourd'hui 9,4 ha de vignes de Gamay Noir à jus blanc sur quatre appellations : Chiroubles, Morgon, Fleurie et Beaujolais.Ma philosophie : Des vins dans la plus pure expression de leur terroir !