

# VIN DE FRANCE 2023

## « VIN COEUR »

### Steeve Charvet



**Situation :** Steeve Charvet, vigneron à Chiroubles, passionné, amoureux de ses terroirs, élabore des vins authentiques dans une viticulture raisonnée. Domaine familial qui perdure depuis 6 générations, c'est en 2010 que le jeune vigneron s'installe sur le domaine de 8 hectares répartis sur les crus Chiroubles, Morgon et Moulin à Vent. Sa volonté est

de produire des vins authentiques, à l'image de ses terroirs et du millésime. Pour cela, le travail de la vigne se fait dans le plus grand respect de l'environnement afin de conserver une viticulture durable.

**Encépagement :** Gamay 100%

**Terroir :** Granitique

**Température de Service :** 16°C

**Potentiel de Garde :** A déguster sur la jeunesse des arômes

**Observations :** A la fois friand, tendre en bouche et élégant, ce « vin cœur » affiche une robe au rouge éclatant et un nez somptueux où se mêlent des arômes de pivoine, de muguet, d'iris et de violette. Fin et très fruité, il s'inscrit sans complexe dans la convivialité des Beaujolais, vins de plaisirs à partager entre amis en toutes occasions.



**Quelques accords :** Pot-au-feu, petit salé aux lentilles, grillade de volaille...

Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)