



Le domaine :

Nous avons créé notre domaine en 2011
5,5 hectares sur 3 Crus
Les vignes sont menées en Agriculture biologique
et en haute densité, à plus de 10 000 pieds par
hectare
Les vendanges sont manuelles
Nos vins ne sont ni levurés, ni filtrés

PET' NAT 9,5 €

Subtil et captivant

Le vin: pressurage direct de grappes entières
de Gamay, embouteillage en cours de fermentation
pour obtenir l'effervescence

Spécialité locale qui l'accompagne :
la cassiolette de cuisses de grenouilles

BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU - 2020 7,5 €

Festif et primesautier

La vigne : grappes entières, cuvaision de 8 jours,
selon la méthode traditionnelle dite carbonique.
Mise en bouteilles début Novembre. Un vin à
boire toute l'année, jusqu'au prochain Nouveau !

Spécialité locale qui l'accompagne :
charcuteries et cochonnailles lyonnaises

CHÉNAS - 2019 9,5 €

L'expression pure d'un grand terroir

La vigne : des vignes de 40 à 60 ans, exposées
Sud-Est sur des arènes granitiques

La vinification : grappes entières, cuvaision de 12
jours, selon la méthode traditionnelle dite carboni-
que. Elevage en cuve et mise en bouteilles en mars

Spécialité locale qui l'accompagne :
saucisson à cuire chaud en brioche

JULIÉNAS - 2019 10,5 €

Harmonie et finesse

La vigne : située au Bois de Chat, sur des veines de
pierres bleues, manganèse et schistes à 350 m
d'altitude

La vinification: grappes entières, cuvaision de
12 jours, selon la méthode traditionnelle dite carboni-
que. Elevage en cuve et mise en bouteilles en mars

Spécialité locale qui l'accompagne :
un plateau de fromages de chèvre secs

IGP BLANC "LES TERRASSES" - 2018 9,5 €

Un délice rafraîchissant

La vigne : Sylvaner sur une pente à 40 % exposée
Nord, restructurée en terrasse, du sable issu de
granits roses et de quartz

La vinification : pressurage direct de grappes
entières, fermentation à basse température

Spécialité locale qui l'accompagne :
une quenelle de brochet

MOULIN À VENT - 2018 13 €

Vin de garde, sincère et gourmand

La vigne : exposées Sud, Sud-Est, des vignes sur
des granits roses et des sols d'alluvions

La vinification: éraflage à 70%, cuvaision de
3 semaines, élevage de 1 an en fûts et en cuve

Spécialité locale qui l'accompagne :
le poulet de Bresse au four

CHÉNAS "LES BRUREAUX" - 2018 18 €

Rareté et puissance

La vigne : des vignes de plus de 60 ans, plantées
en coteaux sur les quartz et granit rose du climat
des Brureaux

La vinification: éraflage à 70%, cuvaision de
3 semaines, élevage de 1 an en fûts et en cuve

Spécialité locale qui l'accompagne :
la côte de boeuf Charolaise à la fleur de sel

Tarif 2020 TTC particulier par bouteille de 0,75 L

départ cave Livraison possible

345, route du Fief
Les Brureaux
69 840 CHENAS

Tél. 03 85 33 50 40
Port. 06 79 66 09 44

www.domainehirsch.fr
contact@domainehirsch.fr

