



Nos vins



DOMAINE CHUBINI

SAPERAVI QVEVRI ROUGE

A propos du domaine

La cave à vin Chubini est une petite cave familiale produisant des vins Qvevri naturels et authentiques fondée par Tornike Chubinidze.

En 2016, à l'âge de 25 ans, Tornike a quitté la capitale géorgienne Tbilissi pour s'installer dans la région de Kakhétie au village de Shilda, pour commencer à construire son propre vignoble (3h).

En 2016 il a vinifié ses premiers raisins, en 2017 le premier millésime a été mis en bouteille. Dès la première année, les vins ont été exportés vers 4 pays sur 3 continents.

La production de Chubini est assez limitée et l'on accorde une attention plus particulière à la qualité qu'à la quantité.

Le domaine travaille exclusivement en agriculture biologique et en vinification uniquement en Qvevri (jarre traditionnelle Géorgienne).



A propos du vin

Domaine : CHUBINI

Pays/région : Géorgie

Appellation : Kakheti

Couleur : Rouge

Élevage : vinification et élevage en Qvevri

Cépage : 100% Saperavi

Terroir : alluvial et calcaire

Contenance : 75cl

Culture : raisonnée



« Élégant, racé, fruité »



Rouge profond.



Fruits noirs, tabac et griottes.



Équilibré, profond, ample aux saveurs de mûres et d'épices. Tanins séduisants.



Se marie à merveille avec les plats en sauces, des mijotés, viandes rouges. Barbecue!