

CHENAS

TRADITION DU BOIS DE LA SALLE

2023



Chénas est la plus petite appellation du Beaujolais. Sur des coteaux granitiques, les sols très sableux, maigres, ne permettent qu'une production limitée mais d'une grande qualité. Moins connus que les Moulin-à-Vent, la plupart des Chénas possèdent le corps et les qualités de leurs prestigieux voisins.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Argiles sableuses

CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc

VINIFICATION : Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours – contrôle des températures à 27/28°. Mise en bouteille février/mars.

DEGUSTATION

Sous sa robe pourpre, le nez subtil invite à la dégustation. En bouche, le vin est composé d'une belle matière. Sa structure est relevée par des tanins puissants et des arômes de fruits noirs, des notes épicées et florales.

ROBE : Violine soutenue.

NEZ : Bien développé sur des notes de cassis, de cerise noire et touche florale.

BOUCHE : Ample, ferme et fruitée aux tanins souples pour une belle structure.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Viandes rouges et fromages assortis.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14° - 15°

GARDE : 4 à 6 ans

