

CHÉNAS

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Nature du sol : Sol sableux et argileux

Culture : Traditionnelle

VINIFICATION

En grappes entières ou égrappées, mise en cuve par tapis respectant la vendange, fermentation très lente, maîtrise des températures avec chapeau immergé pour extraire au maximum de fruits et de tanins, cuvaison longue variant de 8 à 10 jours

ÉLEVAGE

Embouteillage au domaine, délicat et filtration légère

DÉGUSTATION

Oeil : Robe rubis, teintée de grenat

Nez : Notes fruitées

Palais : Un vin fruité s'appréciant jeune

SERVICE

Température de service : 12-15°C

Garde : 2-5 ans

Accord mets-vins : Idéal avec la charcuterie, les viandes rôties, le gibier et les fromages



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com