

CHÉNAS

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Nature du sol : Sol profond et caillouteux

Culture : Raisonnée

VINIFICATION

traditionnelle macération semi-carbonique, égrappage entre 70 et 80 %, cuvaison entre 12 et 14 jours.

ÉLEVAGE

en partie en cuve inox et en partie en fûts de chêne de plusieurs vins.
Embouteillage par nos soins après une filtration légère.

DÉGUSTATION

Robe soutenue, arômes épicés et de fruits mûrs. Tanins denses d'une belle complexité.

SERVICE

Température de service : 15-18°C
Garde : 4-6 ans

CERTIFICATION H.V.E.3



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90
contact@lagammebeaujolaise.com
237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com