

MOULIN-À-VENT

« Cœur de Granit »

Cave du Château de Chénas

Le Château de Chénas a été construit sous la Restauration en 1821 par Adrien de la Hante dans un site grandiose et calme, à l'ombre des arbres séculaires. La particularité, c'est sa cave voûtée construite au 18^e siècle, la plus importante de la région de Beaujolais.

Terroir

100 % Gamay Noir.

Sols granitiques.

Vinification – Elevage

Vinification semi carbonique – Méthode traditionnelle Beaujolaise. Elevage dans des cuves en inox afin de préserver le fruit typique des vins du Beaujolais.

Dégustation

- Robe

Couleur de grenat profonde avec des teintes pourpres.

- Nez

Délicatement vanille avec des notes de fruits rouges.

- Bouche

Ronde, puis émergence de tanins nobles, typique de l'appellation. La persistance en bouche est longue avec une finale équilibré.

Accords Mets et Vins

A boire ou à garder 4 à 6 ans. Servir à 16°C sur une pièce de bœuf rôti, des viandes rouges, un poulet à la crème.



ABourgogne
Beaujolais
Alliance de vignerons

ALLIANCE des VIGNERONS BOURGOGNE BEAUJOLAIS

Lieu dit « Les Mouilles » - 69 840 JULIENAS - France

Tél : 04 74 60 64 56 - Fax : 04 74 66 96 53

mail : alliance-vignerons-bourgogne-beaujolais@orange.fr

www.a-v-bourgogne-beaujolais.com

