



CHENAS



CÉPAGE: Gamay à jus blanc

SOL: granitique

VINIFICATION: Partiellement égrappé, macération 15 jours.

ÉLEVAGE: 6 mois en cuves inox régulées. Teneur en alcool 13% vol.

DÉGUSTATION:

Robe: Robe limpide d'un rouge soutenu.

Nez: Arômes floraux de pivoines, violettes et fraises des bois.

Bouche: Une bouche sur le fruit, généreuse et charpentée.

ACCORDS METS ET VINS:

Parfait avec de la charcuterie, des joues de boeufs braisées, des lasagnes aux champignons, un plateau de fromage, et en dessert avec une tarte au fruits rouges

GRAPE VARIETY: Gamay with white juice

SOIL: granite

VINIFICATION: Partially destemmed, maceration 15 days.

AGEING: 6 months in regulated stainless steel vats. Alcohol content 13% vol.

TASTING:

Colour: Clear color of a deep red.

Nose: Floral aromas of peonies, violets and wild strawberries.

Mouth: A mouth on the fruit, generous and structured.

FOOD AND WINE PAIRING:

Perfect with cold cuts, braised beef cheeks, mushroom lasagna, a cheese platter, and for dessert with a red fruit tart