

CŒUR DE GRANIT

Située au cœur du vignoble Beaujolais, la **Cave du Château de Chénas** élève des vins fins depuis le XVII^{ème} siècle. La gamme « **Cœur de Granit** » est le résultat d'une rigoureuse sélection des plus vieilles vignes produisant des petits raisins très concentrés, d'une vinification longue et d'un élevage soigné. Le terroir de nos Crus est essentiellement composé de granit d'une **pureté exceptionnelle** qui donne des vins racés et pleins de caractère.

Croquant & Fruité

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Appellation d'Origine Protégée

CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : sols granitiques – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle beaujolaise : macération semi-carbonique. Élevage en cuve inox pour préserver le croquant et la fraîcheur du fruit.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense aux reflets scintillants. Le nez, concentré et élégant, mêle arômes floraux et fruités. L'attaque en bouche est ronde et offre des tanins nobles. Le palais, gourmand, dévoile des saveurs croquantes de fruits rouges.

ACCORDS METS ET VIN

Servir à température vers 16°C à l'apéritif avec un jambon persillé, ou sur du boudin noir, un carpaccio de bœuf ou des lasagnes au poulet.

