

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.



Fruité Rond & Souple

BROUILLY

Appellation d'Origine Protégée

CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : sols granitiques – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis intense aux reflets pourpres brillants. Le nez est concentré sur les fruits rouges tels que le cassis et la framboise. L'attaque en bouche se fait tout en élégance et dévoile un palais rond aux tanins fins et à la finale longue et gourmande.

ACCORDS METS ET VIN

Servir à température vers 16°C sur une moussaka, des paupiettes de veau braisées, une pintade au chou. Il ravira vos papilles avec des tapas au jambon sec.