

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.



Frais Gourmand & Expressif

CHIROUBLES

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. Le vin est ensuite élevé en cuve inox afin de préserver tout le typique du fruit.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe profonde aux teintes pourpres. Le nez révèle une belle harmonie des senteurs avec une palette allant de la pivoine à la mûre, en passant par des notes épicées. Tendre et chaleureux, le palais offre des tanins souples, pour laisser place à une finale ronde et gourmande.

ACCORDS METS ET VIN

Servi à 16°C, il est le partenaire idéal d'une tête de veau sauce gribiche. Il s'harmonie également à merveille avec une pièce de bœuf, en tartare ou grillée, et avec un morceau de Roquefort ou de Saint-Nectaire.