

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.

Charnu Dense & Puissant

MORGON

Appellation d'Origine Protégée

CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : sols granitiques – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Méthode régionale traditionnelle : macération semi-carbonique. Le vin repose ensuite en cuve inox afin de préserver le croquant typique du fruit Beaujolais.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis intense aux reflets scintillants. Expressif et finement poivré, le nez est dominé par les arômes de vanille mêlés aux fruits noirs et à quelques touches florales. Attaque en souplesse, avec des tanins fermes, typiques de ce Cru. Finale persistante aux saveurs de vanille.

ACCORDS METS ET VIN

Servi à 16°C, il s'associe à une cuisine goûteuse : saucisson chaud en brioche, pied de cochon grillé. Il est également le partenaire idéal d'une côte de bœuf braisée, de viandes blanches aux champignons et de fromages de caractère.

