

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 Eclatant & Structuré

RÉGNIÉ

Appellation d'Origine Protégée

CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : sols granitiques – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération semi-carbonique : méthode traditionnelle en Beaujolais. Ensuite, le vin est élevé en cuve inox afin de préserver toute la fraîcheur du fruit.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense aux reflets grenats scintillants. Net et expressif, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges relevés de notes vanillées et épicées. L'attaque en bouche est ronde et offre une belle structure. Persistance aromatique intense, finale parfaitement équilibrée.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 16°C sur un tablier de sapeur, un tendron de veau braisé. Il accompagne également à merveille un ragoût d'agneau, une poularde rôtie ou des pâtes aux morilles.