

# CŒUR DE GRANIT

Située au cœur du vignoble Beaujolais, la **Cave du Château de Chénas** élève des vins fins depuis le XVII<sup>ème</sup> 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 Tendre & Harmonieux*

## SAINT-AMOUR

*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. Le vin est élevé en cuve inox afin de préserver tout le fruit du cépage.

---

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense aux reflets pourpres scintillants. Gourmand, le nez dévoile des arômes de fruits rouges et quelques touches épicées. L'attaque en bouche est pleine d'harmonie, fringante et tendre : typique de ce Cru. Le tout ponctué par une longue et élégante finale.

---

## ACCORDS METS ET VIN

Servir à température vers 16°C sur une planche de charcuteries, une terrine de gibier ou un pâté de faisan. Il ravira vos papilles sur une dinde au four et de la cuisine indienne.