

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.

Genèreux Charpenté & Soyeux

CHÉNAS

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 régionale : macération semi-carbonique. Le vin est ensuite élevé en cuve inox afin de préserver tout le croquant et la fraîcheur du fruit .

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe profonde aux reflets rubis. Riche et chaleureux, le nez s'ouvre sur des fruits rouges et dévoile des notes de pivoine et d'épices. L'attaque est puissante, ample, et offre un éventail de saveurs. D'un bel équilibre, avec des tanins fermes et une longue finale.

ACCORDS METS ET VIN

Servir à température entre 15 et 18°C sur une côte de veau grillée, une fondue vigneronne ou un rôti de porc confit.



CHÉNAS « *Les Combes* »

Appellation d'Origine Protégée

CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

Cette gamme mets en lumière des lieux-dits afin de faire découvrir la qualité et la diversité de nos terroirs, l'expression d'un sol, d'un microclimat et le travail du vigneron.

La sélection parcellaire permet ainsi d'obtenir des vins « à forte personnalité » avec des styles bien marqués.

Exception

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : sols limoneux – exposition Sud

« Les Combes » est un terroir unique de Chénas, d'une superficie de 3,02 hectares.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Méthode beaujolaise traditionnelle, avec une macération volontairement plus longue que la moyenne pour une extraction maximale.

Cette cuvée d'exception est élaborée minutieusement, à l'instar du terroir unique dans lequel le vin aura puisé toute sa finesse.



Cave du Château de Chénas



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante et limpide, couleur carmin intense aux reflets rayonnants. Franc et aromatique, le nez dévoile un bouquet complexe mêlant arômes fruités, floraux et épicés. Attaque souple et onctueuse, le palais dévoile des tanins suaves ainsi qu'une finale élégante et parfaitement équilibrée.

ACCORDS METS & VIN

Servi entre 15 et 17°C, il est le partenaire idéal d'un rôti de lapin, d'une andouillette au Saint-Marcellin, d'un petit salé aux lentilles ou d'un salmis de pigeon.

Garde : 3 à 5 ans



Le trésor de la Cave du Château de Chénas s'illustre dans la prestigieuse gamme « Thésaurus Vinum ». Elle dévoile le savoir-faire des hommes de la cave, donnant des vins d'exceptions aux caractères finement boisés.

L'élevage raffiné en fûts de chêne se déroule dans la sublime cave voutée de la cave datant du XVI^e siècle.

CHÉNAS

Appellation d'Origine Protégée

CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir – Vieilles vignes

Vignoble : sols granitiques – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles. Méthode traditionnelle beaujolaise : macération semi-carbonique. Le vin poursuit ensuite **un élevage raffiné en fût de chêne** français dans notre cave voutée du XVI^e siècle, dans une lente maturation pendant de longs mois (10 mois environ).

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe profonde et limpide aux reflets rubis scintillants. Intense et racé, le nez s'ouvre sur des notes épicées et vanillées, et développe quelques senteurs de fruits noirs. L'attaque est franche, riche, et offre une belle concentration. Un palais complexe aux tanins souples, suivi d'une finale persistante.

ACCORDS METS ET VIN

Servir entre 15 et 17°C sur une volaille à la broche, un poisson au vin rouge, un carré de veau rôti ou une pintade au chou. Il s'alliera également à merveille avec des charcuteries et terrines de gibier.



**SANS SOUFRE
AJOUTÉ**

L'As des Crus



Cette **cuvée originale** est le fruit d'une démarche pour changer l'itinéraire de vinification de la Cave du Château de Chénas. Issu d'un des meilleurs terroirs de l'AOP, ce Chénas est élaboré sans ajout de sulfites.



CHENAS

Appellation d'Origine Protégée

CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

Terroir

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : sols granitiques – climat continental

Vinification & élevage

Méthode traditionnelle régionale : macération semi-carbonique. Le vin est ensuite élevé en cuve inox afin de préserver tout le croquant et la fraîcheur du fruit Beaujolais. Le tout sans ajout de sulfites.

Notes de Dégustation

Robe profonde aux reflets rubis. Franc, le nez s'ouvre sur des fruits rouges et dévoile des notes de pivoine et d'épices. L'attaque est ample, et offre un éventail de saveurs. D'un bel équilibre, avec des tanins subtiles et une longue finale.

Accords mets et vin

Servir à température entre 15 et 18°C à l'apéritif ou sur des viandes grillées, poissons en sauce et des fromages affinés.