

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.



Lumineux Fruité & Fin

FLEURIE

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 croquant du fruit.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe intense aux reflets rubis lumineux. Le nez, délicatement épicé (poivre blanc), offre un gourmand bouquet d'arômes de fruits rouges. L'attaque en bouche est très ronde et les tanins soyeux. L'ensemble est d'une harmonie remarquable.

ACCORDS METS ET VIN

Servir à température entre 15 et 18°C sur une côte de bœuf grillée, un lapin rôti, un navarin d'agneau ou des charcuteries.

FLEURIE « Les Grands Fers »

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 granitiques profonds – exposition Sud-Est sur les coteaux

« Les Grands Fers » est un terroir unique en Fleurie, d'une superficie de 1,72 hectares.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle, beaujolaise 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 pureté.



Cave du Château de Chénas



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe carmin profonde et étincelante aux reflets d'un pourpre intense. Fin et aromatique, le nez révèle des notes florales (pivoine, violette) relevées de touches vanillées. Attaque harmonieuse, tout en souplesse, le palais dévoile des tanins fondants avant une longue et élégante finale.

ACCORDS METS & VIN

Servi entre 15 et 17°C, il est le partenaire idéal d'un coquelet rôti, d'une andouillette à la beaujolaise, d'une caille au Porto ou de fromages de caractère comme le Saint-Marcellin.

Garde : 3 à 5 ans