

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.



Expressive Fresh & Fleshy

JULIÉNAS

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 beaujolaise. Ensuite, le vin est placé en cuve inox afin de préserver tout le croquant et la fraîcheur du fruit Beaujolais.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis aux reflets pourpres, profonde et brillante. Puissant et alléchant, le nez dévoile des arômes de fruits rouges et quelques notes épicées. L'attaque en bouche est ample, gourmande. Les tanins rendent le palais soyeux et bien équilibré.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 15°C sur un canard rôti, un hachis parmentier ou un sauté de porc au caramel. Il s'alliera également à merveille avec des charcuteries et fromages de caractère.

JULIÉNAS « *Envaux* »

Appellation d'Origine Protégée

CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

Cette gamme met 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 », secs et légers avec des styles bien marqués.

Exception

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : L'Envaux est un terroir noble du cru Julié纳斯 implanté sur un coteau exposé Est, avec une pente de 18% environ. Le sol, très ancien, est composé de pierres bleues altérées à faible profondeur.

« *Envaux* » est un terroir distingué du Cru Julié纳斯, d'une superficie de 4,03 hectares.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont vinifiés et élevés dans la tradition, 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 complexité.



CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce cru libère un goût charpenté, discrètement épicé, avec une belle longueur en bouche. La cuvée livre la complexité des Julié纳斯 : arômes d'épices avec des notes de fruits noirs et des pointes de cacao. Elle symbolise par son style notre gamme « Exception ».

ACCORDS METS & VIN

Servi entre 14 et 16°C, il est le partenaire idéal d'une blanquette de veau, d'une raclette, d'un coq au vin ou encore d'une bavette à l'échalote.

Garde : 3 à 7 ans