

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.



Élegant Complexe & Puissant

MOULIN-À-VENT

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 toute la fraîcheur et le croquant du fruit.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat profond aux reflets pourpres. Le nez est délicatement vanillé et dévoile de belles senteurs de fruits rouges. L'attaque en bouche est ronde et offre des tanins soyeux, typique de l'appellation. La persistance en bouche est longue et révèle une finale parfaitement équilibrée.

ACCORDS METS ET VIN

Servir à température vers 16°C sur un boudin noir et sa purée de pommes de terre, une daube de joue de porc au vin rouge ou un lapin sauté aux oignons.

MOULIN-À-VENT « *Les Pérelles* »

Appellation d'Origine Protégée
Cave du Château de Chénas

Située au cœur du vignoble des Crus du Beaujolais, la Cave du Château de Chénas vinifie et élève rigoureusement des vins authentiques depuis 1934, dans l'impressionnante cave voûtée datant du XVIII^{ème} siècle. Forte de l'union de ses vignerons et du savoir-faire de son maître de chai, la Cave du Château de Chénas se voit attribuer chaque année de multiples médailles.

Exception

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : sols granitiques profonds
– exposition Est

« *Les Pérelles* » est un terroir unique en Moulin-à-Vent, d'une superficie de 1,43 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 richesse.



Cave du Château de Chénas



NOTES DE DÉGUSTATION

Superbe robe profonde et limpide aux reflets pourpres scintillants. Riche et complexe, le nez dévoile des notes marquées de réglisse accompagnées d'arômes de fruits noirs. Attaque tout en rondeur, le palais offre des tanins fins et élégants. Finale très harmonieuse et persistante.

ACCORDS METS & VIN

Servi entre 15 et 17°C, il est le partenaire idéal d'une côte de bœuf, d'une perdrix rôtie, d'un civet de lièvre ou d'un fromage de caractère comme l'Époisses.

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.

MOULIN-À-VENT

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 flamboyante aux reflets pourpres. Riche et épicé, le nez s'ouvre délicatement sur des arômes vanillés, développant quelques notes de gelée de fruits rouges. L'attaque est ronde, veloutée et pleine d'harmonie. D'un équilibre parfait, aux tanins souples et d'une finale persistante.

ACCORDS METS ET VIN

Servir entre 15 et 17°C sur des viandes rouges grillées, comme la hampe ou l'onglet de bœuf. Il est le partenaire idéal d'un pied de cochon, d'un rognon de veau confit dans sa graisse ou d'un coq au vin.

