

Fiche Technique **Chénas**

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Surface : 1 hectare

Situation : Les Brureaux à Chénas

Sol : Granite très altéré profond, infiltré ici et là de filons d'argile.

Vendanges : Manuelles. Les raisins, soigneusement triés, sont transportés en caissettes de 25 kilos.

Vinification : Macération carbonique à froid en grappes entières sans SO2 avec les levures indigènes pendant 10 à 20 jours suivant le millésime, Décuvage manuel suivi d'un pressurage sur un pressoir vertical en bois.

Elevage : Sur lies fines, sans SO2, en pièces de 228 litres pendant 6 à 9 mois.

Caractéristiques : Vin de type Moulin à Vent, Belle robe d'un rubis éclatant. Le Chénas à une note pivoine. Vin de longue garde, élégant, racé, distingué.

Caractéristiques : Robe vive et attrayante. Rubis franc. Nez frais et délicatement fruité. Vin friand et joyeux. Corsé avec mesure.



Sarl Les Marcellins
1910 Route des Crus
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

contact@christophepacalet.com

www.christophepacalet.com