



AOP BEAUJOLAIS CRU FLEURIE

Domaine Chassagne

Diapir rose

Cépages : Gamay

Sol : Arènes granitiques

Age des vignes: 50 ans

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles.

Vinification traditionnelle, 30% grappes entières,
70% égrappées,

Cuaison pendant 10 jours, pigeage,

Elevage en cuve émail 9 mois.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Sa robe rouge est carminée intense. Cette cuvée livre d'agréables et élégants parfums de fruits rouges assortis de notes florales. L'attaque ample et souple évolue vers des tanins fermes. Vin équilibré, sa matière fruitée et charnue imprègne le palais et s'épanouit avec finesse.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C) ou légèrement rafraîchi.

De l'apéritif au fromage, il accompagnera vos volailles ou du poisson.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans

Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56

Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z