



AOP BEAUJOLAIS CRU JULIENAS

Domaine Chassagne

Les Bucherats

Cépages : Gamay

Sol : Granitique, sablo argileux

Age des vignes: 55 ans

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles.
Vinification traditionnelle,
30% grappes entières, 70% égrappées,
Cuvaision pendant 12 jours, pigeage,
Elevage en cuve émail 12 mois.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Révéland un agréable bouquet de petits fruits rouges et d'épices, ce vin de caractère présente complexité et structure en bouche.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C) ou légèrement rafraichi.
De l'apéritif au fromage, il accompagnera vos volailles ou viandes rouges en sauce.