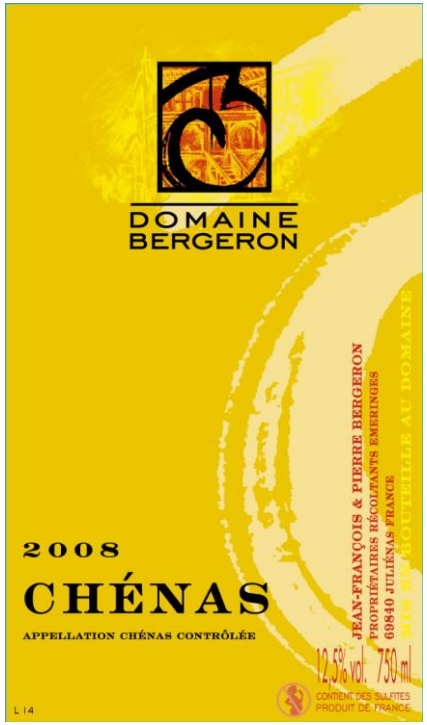
SOCIETE DES VINS DE PIZAY

CHENAS



Chénas a le privilège de jouxter le célèbre Cru Moulin à Vent.

Cette appellation communale produit, sur 260 hectares de sables granitiques, des vins charpentés aux nuances boisées. Il fait partie des Crus de garde du Beaujolais.

CHENAS

LE PRODUCTEUR

Pierre et Jean-François BERGERON exploitent en GAEC 1ha 05 de vignes en appellation Chénas, au lieu dit « Combes Raymond ». Ce Chénas produit sur l'exploitation est récolté sur les sols granitiques des collines qui surplombent le village. Les sables des coteaux pentus confèrent à ce vin la charpente et le corps qui font la typicité de ce cru.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 40 ans
- Rendement : 53hl/ha
- Situation : coteaux abruptes exposition Ouest
- Sol : arène granitique, pauvre et filtrant

VINIFICATION

- Récolte manuelle, encuvage en grappes entières
- Macération semi-carbonique
- Températures contrôlées
- Fermentation de 10 à 12 jours

ELEVAGE

- Conservation en cuves Email
- Soutirage
- Filtration sur argiles
- Stabilisation naturelle par les frimas de l'hiver
- Mise en bouteille au printemps

CARACTERISTIQUES DU VIN

Alcool 12,85°	Acidité totale : 3,65
Ph : 3,59	Sucres < 2 g

Robe : rubis, touche de grenat
Nez : notes de fruits rouges à la finale épicée
Bouche : généreux, souple, fondu au palais, il se termine avec la puissance d'un Cru de garde.
Dominante : profondeur et richesse.

Evolution et délai de conservation : vin à boire dans les 3 à 4 ans
Conditions de service : frais mais pas frappé, 15° C
Mets d'accompagnement : viandes, escalopes de ris de veau ; fromages : chèvre sec, fromages de vache affinés : St Félicien, St Marcellin, ...