



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

CHÉNAS "NO ADDED SULPHITE" Naturellement

Pascal Aufranc

Intense & Racé

Vinification : titre de la page

Pigeage, aucun ajout de SO₂ pendant l'élevage et la mise en bouteille

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Challenged and curious by the sulfite-free cuvées, I in turn wanted to take the plunge. A challenge also in the different technicality of Chénas "En Rémont". I chose for this cuvée to go even further in my approach by favoring young vines of 25 years, which allows me to work the soil and grass them. The terroir of my two Chénas cuvées is identical, but I wanted to bring more fruit and delicacies to this cuvée to have two different characters.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, apéro dînatoire, légumes, fromages à pâtes pressées cuites, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits desserts.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans dans de bonnes conditions

MARCHÉ(S)

France Export

PRODUIT PAR

Pascal Aufranc

