

CHÉNAS

En Rémont

Pascal Aufranc

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Les vignes de Chénas remonteraient à 1316 quand Philippe le Long arracha des chênes pour planter des vignes. Quelques années plus tard, le Chénas se retrouvera dans toutes les caves du roi Louis XIII. Réputé comme le plus « rare » des crus du Beaujolais, je suis fier à mon tour de pouvoir cultiver ces vignes qui ont tant d'histoire. Au bout du chemin, « En Rémont » est un terroir préservé et confidentiel.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâtes pressées cuites, desserts chocolat.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

MARCHÉ(S)

France Export

PRODUIT PAR

Pascal Aufranc

