

# 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

