

CHÉNAS

Vieilles Vignes

Christophe Lapierre

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Le petit village de Chénas (550 âmes) est le seul à produire 2 Grands Vins de la Côte Beaujolaise sur sa commune. Le Cru Chénas, le plus rare et le plus confidentiel et le Cru Moulin à Vent, le plus prestigieux. Cette cuvée est issue d'une vieille vigne de 50 ans plantée en haute densité à l'altitude idéale de 250 mètres. La parcelle regarde le nord sur un terroir argilo caillouteux au lieu-dit « Les Desroches ». Le seul cépage servant à l'élaboration de ce cru est le Gamay Noir à jus blanc, chaque pied produit seulement 50 centilitres.

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

PRODUIT PAR

Domaine de Chênepierre

