



La Burgondie

Vignerons coopérateurs



VIN ROUGE INTENSE ET FRUITÉ

Chénas

LA DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge limpide avec des reflets grenat.

Nez : Gourmand, intense avec des notes de petites baies de fruits rouges (mûre, groseille, myrtille) et d'épices douces.

Bouche : Dense, soyeuse, concentrée, avec des tannins fins et des nuances poivrées.

LES ACCORDS METS & VIN

Pour accompagner vos plats : charcuteries, tajines, viandes rouges, fromages affinés. Chez nous en famille, nous le servons avec un magret de canard aux aïrelles.

Température de service : 16 à 18 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Gamay.

Vinification : Semi-carbonique (méthode Beaujolaise).

Élevage : En cuves inox pour préserver la fraîcheur aromatique.

LE TERROIR

Chénas est l'appellation la plus rare des 10 crus du Beaujolais. Les vignes s'étendent sur 249 hectares et sont exposées nord-est. Elles sont situées sur des coteaux granitiques à l'ouest, qui s'adoucissent à l'est, laissant place à des terrains silico-argileux.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Créée en 1936, l'appellation d'origine contrôlée Chénas tient son nom d'une forêt de chênes qui peuplait autrefois le vignoble. Chénas fut le vin favori de Louis XIII.



vinood.com/YP86WF

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Crus du Beaujolais

laburgondie.com