



IDENTIFICATION

Nom du vin : Côte de Brouilly "L'Héronde"
Appellation : Côte de Brouilly Cru du Beaujolais
Couleur : Rouge
Cépage : 100 % Gamay

VIGNOBLE

Lieu dit : L'Héronde
Surface : 0.40 Ha
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha
Rendement : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 60 ans
Sols : Comme le nom de l'appellation l'indique, ce vin provient uniquement des flancs pentus de la colline de Brouilly, d'origine éruptive, avec son sol complexe de pierres bleues (roches andésites).

VINIFICATION

Cuvaison 15 jours, vendanges égrappée à 80%
Maîtrise des températures : oui 17°C
Durée de fermentation : 15 jours
Levures : naturelles
Fermentation malo-lactique : oui
Bactéries : naturelles

ELEVAGE

Contenants : fûts de chêne
Elevage sur lies : oui
Collage : non
Filtration : non
Passage au froid : non

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : septembre

DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Accompagnement culinaire : andouillette grillée, viande blanche, gigot...

Caractéristiques : Il présente des arômes de raisin frais, de pivoine et d'iris et quelques notes minérales en vieillissant. Il se consomme entre 2 et 7 ans.

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

tél : 04 78 47 93 73

www.domaine-chasselay.com



FAMILLE
Chasselay
VIGNERONS DEPUIS 1464



IDENTIFICATION

Nom du vin : Fleurie "La Chapelle des Bois"
Appellation : Fleurie Cru du Beaujolais
Couleur : Rouge
Cépage : 100 % Gamay

VIGNOBLE

Lieu dit : Clos la Grand'Cour
Surface : 0.90 Ha
Densité de plantation : 10000 pieds/ha
Rendements : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 50 ans
Sols : Argilo-calcaire, arènes granitiques

VINIFICATION

Cuvaison 15 jours, vendanges égrappée à 80%
Maîtrise des températures : oui 17°C
Durée de fermentation : 15 jours
Levures : naturelles
Fermentation malo-lactique : oui
Bactéries : naturelles

ELEVAGE

Contenants : fûts de chêne
Elevage sur lies : oui
Collage : non
Filtration : non
Passage au froid : non

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : septembre

DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Accompagnement culinaire : Entrecôte grillées aux échalotes, saucisse de Toulouse purée, lapin chasseur, charcuteries et fromages de chèvre.

Caractéristiques : Notre Fleurie est un rouge frais qui présente des arômes de fleurs d'iris, violette et des notes de fruits rouges, groseille et cassis.

Vieillessement : Jusqu'à 8 ans

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

tél : 04 78 47 93 73

www.domaine-chasselay.com





IDENTIFICATION

Nom du vin : Morgon
Appellation : Morgon Cru du Beaujolais
Couleur : Rouge
Cépage : 100 % Gamay

VIGNOBLE

Lieu dit : Douby
Surface : 1 Ha
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha
Rendement : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 70 ans
Sols : Alluvions très caillouteuses à petits galets

VINIFICATION

Cuvaison 15 jours, vendanges égrappée à 80%
Maîtrise des températures : oui 17°C
Durée de fermentation : 15 jours
Levures : naturelles
Fermentation malo-lactique : oui
Bactéries : naturelles

ELEVAGE

Contenants : fûts de chêne
Elevage sur lies : oui
Collage : non
Filtration : non
Passage au froid : non

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : septembre

DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Accompagnement culinaire : Viande en sauce, plats épicés ...

Caractéristiques : C'est un vin généreux, tendre en bouche, parfumé, développant des arômes de pivoines et de roses. Sa belle robe couleur rubis fait de lui un cru de charme.

Vieillessement : Jusqu'à 8 ans

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

tél : 04 78 47 93 73

www.domaine-chasselay.com



IDENTIFICATION

Nom du vin : Chénas "La Carrière"
Appellation : Chénas Cru du Beaujolais
Couleur : Rouge
Cépage : 100 % Gamay

VIGNOBLE

Lieu dit : Les Carrières
Surface : 1 Ha
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha
Rendement : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 70 ans
Sols : Alluvions très caillouteuses à petits galets

VINIFICATION

Cuvaison 15 jours, vendanges égrappée à 80%
Maîtrise des températures : oui 17°C
Durée de fermentation : 15 jours
Levures : naturelles
Fermentation malo-lactique : oui
Bactéries : naturelles

ELEVAGE

Contenants : fûts de chêne
Elevage sur lies : oui
Collage : non
Filtration : non
Passage au froid : non

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : septembre

DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Accompagnement culinaire : Viande en sauce, plats épicés ...

Caractéristiques : C'est un vin généreux, tendre en bouche, parfumé, développant des arômes de pivoines et de roses. Sa belle robe couleur rubis fait de lui un cru de charme.

Vieillessement : Jusqu'à 8 ans

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

tél : 04 78 47 93 73

www.domaine-chasselay.com

