



IDENTIFICATION

Nom du vin : Quatre Saisons
Appellation : Beaujolais
Couleur : Rouge
Cépage : 100 % Gamay

VIGNOBLE

Lieu dit : Les Grandes Terres
Surface : 2.50 Ha
Densité de plantation : 8 500 pieds/ha
Rendements : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 45 ans
Sols : Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Macération carbonique en grappes entières, cuvaïson 6 jours
Maîtrise des températures : oui 17°C
Durée de fermentation : 15 jours
Levures : naturelles
Fermentation malo-lactique : oui
Bactéries : naturelles

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : février

DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Caractéristiques : Un vin frais léger.
Vieillessement : Gouleyant à souhait, il est à apprécier dès maintenant.

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon
Tél : Fabien : 06 15 53 01 94 / Claire : 06 83 88 55 45
www.domaine-chasselay.com

