



IDENTIFICATION

Nom du vin : La Platière
Appellation : Beaujolais
Couleur : Rouge
Cépage : 100 % Gamay

VIGNOBLE

Lieu dit : La platière
Surface : 0.67 Ha
Densité de plantation : 8 500 pieds/ha
Rendements : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 55 ans
Sols : Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Cuvaison 15 jours, vendanges égrappée à 20%
Maîtrise des températures : oui 17°C
Durée de fermentation : 15 jours
Levures : naturelles spontanées
Sulfitage : non

ELEVAGE

Contenants : fûts de chêne
Elevage sur lies : oui, 12 mois
Collage : non
Filtration : non
Passage au froid : non
Sulfitage : non

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : septembre
Sulfite : 1.5 g

DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C
Caractéristiques : Cuvée de garde de Beaujolais rouge
Vieillessement : Jusqu'à 8 ans

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

