



FAMILLE Chasselay

VIGNERONS DEPUIS 1464



IDENTIFICATION

Nom du vin : Beaujolais Nouveau "Cuvée Classique"
Appellation : AOP Beaujolais Nouveau
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

Vinification : macération grappes entières
Contenants : cuve
Maîtrise des températures : oui 17°C
Collage : non
Filtration : pas forcément
Passage au froid : non
Durée de fermentation : 15 jours

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : fin octobre/début novembre

DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Caractéristiques : C'est le vin de la fête à notre caveau pendant 4 jours à compter du 3ème jeudi du mois de novembre. Fruité et gouleyant à souhait, il vous parfume agréablement le palais.

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

Tél : Fabien : 06 15 53 01 94 / Claire : 06 83 88 55 45

www.domaine-chasselay.com

