



FAMILLE Chasselay

VIGNERONS DEPUIS 1464



IDENTIFICATION

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

VIGNOBLE

Lieu dit : Chardignon
Surface : 0.31 Ha
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha
Rendement : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 40 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) cette parcelle se trouve au nord de la Côte de Brouilly face à St Lager.

VINIFICATION

Cuvaison 15 jours, vendanges égrappée à 40%
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 : août

DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C
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

