



# 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](http://www.domaine-chasselay.com)

