



FAMILLE Chasselay

VIGNERONS DEPUIS 1464



IDENTIFICATION

Nom du vin : Bourgogne
Appellation : AOP Bourgogne rouge
Couleur : Rouge
Cépage : 100 % Pinot noir

VIGNOBLE

Lieu dit : Les Petits éparcieux
Surface : 0.35 Ha
Densité de plantation : 8 500 pieds/ha
Rendements : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 11 ans
Sols : Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Contenants : cuve bois tronconique
Type : grappes entières
Macération : 10 jours
Sulfitage : non
Collage : non
Filtration : non
Passage au froid : non

ELEVAGE

Elevage en fût de chêne : 12 mois

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : septembre

DEGUSTATION

Température de service : 12°C.
C'est une cuvée sur la fraîcheur et la finesse.

Caractéristiques :

Il s'agit d'une parcelle de Pinot Noir plantée sur nos sols argilo-calcaire du Beaujolais des Pierres Dorées.

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

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

www.domaine-chasselay.com

