



Série d'étiquettes en triptyque, carton de 6 ou 12 bouteilles.

## IDENTIFICATION

Nom du vin : POUR QUOI PAS  
Appellation : Vin de France  
Couleur : Rouge  
Cépage : 100 % Gamay

## VIGNOBLE

Lieu dit : Rouvière  
Surface : 1 Ha  
Densité de plantation : 8 500 pieds/ha  
Rendements : 60 hl/ha  
Age moyen des vignes : 60 ans  
Sols : Argilo-Calcaire

## VINIFICATION

Macération carbonique en grappes entières, cuvaison 6 jours  
Maîtrise des températures : Préfermentaire à froid  
Durée de fermentation : 10 jours  
Levures : naturelles  
Bactéries : naturelles

## EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : février

## DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Caractéristiques : Un vin de fraîcheur, sur le fruit et la finesse.  
Vieillessement : Gouleyant à souhait, il est à apprécier dès maintenant.

HISTOIRE : Si vous passez par la cave, vous verrez ce panneau de bois "Pourquoi pas" découvert à Paris sur les quais de Seine par le vendangeur Peter S. il y a près de 40 ans.  
De Paris au Beaujolais, son voyage s'achève sur la porte de notre cave.

« Pourquoi pas » nous donne envie d'être curieux, d'essayer et d'avancer.

Depuis, cette maxime nous accompagne à chaque nouvelle étape, idée et réflexion, comme un idéal de réponse vers d'autres horizons.

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)

