



CHÉNAS

LES BLÉMONTS

CÉPAGE

100% Gamay

VIGNES

55 ans

Parcelle unique classée en cru Chénas AOP

TERROIR

Granite, sable et silex

RENDEMENT

35 hl par hectare

VINIFICATION

Sélection manuelle

Macération carbonique à froid (raisins froids et entiers dans cuve béton saturée de dioxyde

de carbone) durant une moyenne de 18 jours dont 12 jours de préfermentaire

Fermentation alcoolique avec levures indigènes (sans pied de cuve)

Fermentation malolactique

Elevage 50% en vieux fûts durant 10 mois

Sulfites ajoutés à la mise

Pas de filtration

PRODUCTION

Limitée de 6 500 bouteilles (dernier millésime 2020)