

CHÉNAS

LES JOURNETS

CÉPAGE

100% Gamay

VIGNES

55 ans

Parcelle unique classée en cru Chénas AOP sur le climat « Les Journets »
Plateau exposé Sud Sud-Est

TERROIR

Granite blanc

RENDEMENT

35hl 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 23 jours dont 14 jours de préfermentaire

Fermentation alcoolique avec levures indigènes (sans pied de cuve)

Pressurage manuel avec pressoir vertical bois

Fermentation malolactique

Elevage 50% en vieux fûts durant 10 mois

Sulfites ajoutés à la mise

Pas de filtration

PRODUCTION

Limitée de 4 000 bouteilles

