



CHÉNAS

ROBERT

CÉPAGE

100% Gamay

VIGNES

40 ans

Assemblage de 3 parcelles classées en cru Chénas AOP

TERROIR

Assemblage de 3 terroirs (alluvions, 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 20 jours dont 14 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