

Chénas

Les Vins Louis Tête - AOP Chénas, Beaujolais, France

**Rouge fruité.
Vin structuré aux arômes de fruits noirs épicés**

• PRÉSENTATION

› PRÉSENTATION

Selon la légende, le nom de Chénas vient d'une colline plantée de chênes qui durent être arrachés pour laisser place à la culture de la vigne.

› TERROIR

Différents types, essentiellement granitiques

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières Cuves inox.
13%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe rubis / grenat. Arômes floraux et boisés. Bouche tendre, charpentée et racée. Les arômes évoluent sur des notes de fruits noirs et de musc. Belle structure.

› SERVICE

Service: 13°C. A déguster dans les 2 ans.

› ACCORDS METS-VINS

Compagnon idéal des plats d'hiver: terrine de volaille, champignons farcis, plats en sauce, gateau au chocolat.

