



Chénas

« LES GRANDS GANDELINS »



Domaine : Domaine du Clos du Fief



Potentiel de garde : 3 à 5 ans



Appellation : Chénas



Degrés d'alcool : 13 %



Nom Cuvée : Les Grands Gandelins



Accord mets et vins : crudité, viande et poisson grillé



Cépage / assemblage : Gamay



Terroirs : sol sableux sur alluvions anciennes



Robe : Rouge rubis



Type de culture : culture raisonnée



Arômes : Fruits frais, fraise, cerise



Vinification : levures indigènes, macération semi carbonique de 8 à 10 jours



Caractère : fuité, léger, frais



Âge moyen de la vigne : 60 ans



Tanins : doux



Production annuelle : 6 000 bouteilles



Température de dégustation : 14/16°C



Vendange : Manuelle



Sylvain TÊTE

Artisan vigneron indépendant

49 rue du Gamay
69840 Juliéнас

+33 (0)6 32 39 43 26
www.closdufief.com
domaine@michelteete.com

