



Beaujolais Blanc Terroirs de Châtillons, 2021

Domaine Chasselay
FRANCE, BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS

Issu de nos jeunes plantations sur le terroir du Domaine, ce vin blanc sec original et raffiné.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	6 ans
RENDEMENTS	40hl/ha
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-Calcaire
VINIFICATION	Pour la vinification, nous avons utilisé des levures naturelles, procédé à une malo-lactique à 50%. La technique de bâtonnage est utilisée. Le vin est non collé mais filtré.
ÉLEVAGE	Sur lies, élevage de 8 mois dans des demi-muids de chêne.

CODE SAQ
15290291

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
42.50 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Jean Chasselay était propriétaire de terres sur les Eparcieux dans la commune de Châtillon d'Azergues. De siècles en siècles la tradition viticole s'inscrit dans l'histoire, elle passe bien sûr par la Révolution puisque Jean Chasselay (1764-1835) vinifiera les premières vendanges républicaines en 1789. Aujourd'hui, Claire et Fabien Chasselay se joignent à leurs parents afin de perpétuer cette passion du vin. Jean-Gilles et Christiane Chasselay sont vigneron récoltants depuis 1981. Après leurs études en viticulture, œnologie et commerce des vins, Claire et Fabien rejoignent le Domaine JG Chasselay en 2007.