



# Beaujolais is not dead, 2019

Domaine Chasselay  
FRANCE, BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS

Pied de nez aux mauvaises langues qui imaginaient les vigneronns du Beaujolais ringards.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Nature Biologique certifié
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	45 ans
RENDEMENTS	40 hl/ha
SUPERFICIE	2,50 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se trouvent sur le Lieu-dit Les Grandes Terres
GÉOLOGIE DU SOL	Argile et calcaire
VINIFICATION	Macération carbonique. Fermentation en cuve béton avec contrôle des températures (17°C) pendant 15 jours.
DÉGUSTATION	Robe de couleur cerise. Au nez, des arômes de fruits rouges fringants de cerises noires et de prunes rouges. En bouche, le vin est juteux mûr, les tanins sont souples. Il y a une réelle profondeur et concentration de saveur. Un vin gourmand et digeste.
CONSOMMATION	Idéal avec une pizza aux épinards et à la feta, une soupe won-ton ou des oeufs pochés au poivron et à l'aubergine. Servir entre 12° et 14°. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
14559913

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
25.10 \$



## PRIX ET MENTIONS

« "CE 100% GAMAY EST DES PLUS JUTEUX, FRAIS ET FRUITÉ. DU VRAI VIN PLAISIR GOURMAND, GÉNÉREUX À SERVIR FRAIS AVEC UNE PIZZA MAISON OU QUELQUES COCHONNAILLES. GOULEYANT COMME C'EST PAS POSSIBLE. MIAM !" FRÉDÉRIC ARNOULD - TOUT SUR LE VIN, LE 3 DÉC 2020 »

## 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 vigneronns récoltants depuis 1981. Après leurs études en viticulture, œnologie et commerce des vins, Claire et Fabien rejoignent le Domaine JG Chasselay en 2007.