



# Bourgogne rouge, 2021

Domaine Chasselay  
FRANCE, BEAUJOLAIS, BOURGOGNE

## Domaine Chasselay Bourgogne Pinot noir

### DESCRIPTION DU PRODUIT

|                        |   |
|------------------------|---|
| VITICULTURE            | Biologique  |
| CÉPAGE(S)              | 100% Pinot noir   |
| ÂGE MOYEN DES VIGNES   | 16 ans  |
| RENDEMENTS             | 45 hl/ha  |
| TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL | 1,07 g/L  |
| SUPERFICIE             | 0,33 ha   |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | BEAUJOLAIS – Lieu-dit Petits Eparcieux  |
| EXPOSITION             | Continental à tendance méridionale  |
| GÉOLOGIE DU SOL        | ARGILO CALCAIRE   |
| VINIFICATION           | 7 jours avec des bactéries et levures naturelles et une fermentation malolactique |
| ÉLEVAGE                | 1 an en fût   |

CODE SAQ  
15064277

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
65.00 \$

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