



# Je t'aime mais j'ai soif

Domaine Chasselay  
FRANCE, BEAUJOLAIS, VIN DE FRANCE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Nature Biologique certifié
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	55 ans
RENDEMENTS	40 hl/ha
SUPERFICIE	13 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe à Châtillon d'Azergues, en Côte de Brouilly et en Brouilly
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo calcaire et granite
VINIFICATION	Vendange manuelle. Macération carbonique.
ÉLEVAGE	En cuve. Ajout minime de soufre avant la mise. Non collé.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rubis. Au nez, arômes de fruits friands. En bouche, l'attaque est fraîche sur le fruit. La chair est croquante et pure dans un style naturel, où l'ensemble
CONSOMMATION	Parfait pour des gnocchis au porc effiloché, une salade lyonnaise ou un cari de lentilles et d'épinards. Servir entre 12° et 14°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 3 à 8 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
14559930

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
24.60 \$



## PRIX ET MENTIONS



LE GUIDE DU VIN  
2022 : 3 1/2  
ÉTOILES

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