



Les Grands Eparcieux, 2018

Domaine Chasselay
FRANCE, BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	75 ans
RENDEMENTS	40 hl/ha
SUPERFICIE	13 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	1,30 hectares de vignes provenant du lieu dit Les Grands Eparcieux
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Cuvaison de 12 jours. Vendanges égrappées à 80%. Fermentation à température contrôlée (17°C) d'une durée de 15 jours avec levures indigènes naturelles et fermentation malolactique
ÉLEVAGE	En foudre de chêne de 31 hl sur lies fines pendant 8 mois.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge vif avec des reflets violacés. Au nez, des arômes intenses de fruits rouges. En bouche, les arômes se prolongent et s'associent à une structure tannique. Complet et harmonieux, il se montre puissant et persistant.
CONSOMMATION	Parfait avec des boulettes de veau à la bette à carde ou un riz aux lentilles et aux choux de bruxelles. Servir entre 12° et 14°C. Prêt à boire dès maintenant ou à conserver jusqu'à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
12792092

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
22.05 \$



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.