



## Quatre saisons, 2020

Domaine Chasselay  
FRANCE, BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	45 ans
RENDEMENTS	40 hl/ha
SUPERFICIE	2,50 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur le Lieu-dit Les Grandes Terres
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Macération carbonique. Cuvaision pendant 6 jours. Fermentation alcoolique à l'aide des levures naturelles avec maîtrise des températures (17°C) suivi de la fermentation malolactique.

CODE SAQ  
14559921

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
20.50 \$



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