



Michel Tête

Domaine du Clos du Fief

Les Gonnards - 69840 Juliéas - France

+33 4 74 04 41 62



Appellation CHENAS

« *LES GRANDS GANDELINS* »



VILLAGE : CHENAS (Rhône)

LIEU-DIT : LES GRANDS GANDELINS

SURFACE : 1.60 HA

DENSITE DE LA PLANTATION : 12 000 pieds/HA

AGE MOYEN : 60 ans

RENDEMENT : 50 HL/HA de l'AOC

TERRAIN : Sol sableux sur granite rose

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc – Taille gobelet

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle semi-carbonique de raisins entiers avec thermo-régulation. Elevage en cuve après malo-lactique. Macération 8 à 10 jours.

CARACTERE DU VIN : Belle robe, rouge rubis, senteurs fruits frais, fraise, cerise, cassis. En bouche, tannins doux, bonne persistance aromatique. Belle fraîcheur. Peut se garder 5 à 6 ans.

NOS CONSEILS DE DEGUSTATION : A boire frais (14°) dans sa première année, puis légèrement chambré (17°) dans les années du vieillissement. S'accommode parfaitement avec les crudités, viande et poissons grillés.