



# Chénas

«LES GRANDS GANDELINS»



*Domaine* : Domaine du Clos du Fief



*Potentiel de garde* : 3 à 5 ans



*Appellation* : Chénas



*Degrés d'alcool* : 13%



*Nom de cuvée* : Les Grands Gandelins



*Accords Mets et Vins* : crudité, viande et poisson grillé



*Cépage / assemblage* : Gamay



*Terroirs* : sol sableux sur alluvions anciennes



*Robe* : Rouge rubis



*Type de culture* : culture raisonnée



*Arômes* : fruits frais, fraise, cerise



*Vinification* : levure indigènes macération semi carbonique de 8 à 10 jours



*Caractère* : fruité léger frais



*Age moyen de la vigne* : 60 ans



*Tanins* : doux



*Prod. annuelle* : 6 000 bouteilles



*Temp. de dégustation* : 14/16°c



*Vendange* : Manuelle



Sylvain **TETE**

Artisan vigneron indépendant

+33 (0)6 32 39 43 26

[groupelement@racinegamay.fr](mailto:groupelement@racinegamay.fr)

«Les Gonnards» 69840 Juliéнас

[www.racinegamay.fr](http://www.racinegamay.fr)