

DOMAINE THILLARDON

CHÉNAS "CHASSIGNOL"

Beaujolais , France



Disponibilité Importation privée

Humain Paul-Henri et Charles Thillardon

Millésime 2017

Appellation Chénas AOC

Lieu, Lieux-Dits Chassignol

Sols Granite rose Quartz

Altitude Des Vignes 280-350 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Nord Est

Cépages 100% Gamay

Viticulture Biologique certifié

Palissage Goblet

Pi/Hect 12000 pi/ha

HI/Hect 15 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Macération carbonique sans soufre ajouté

Levures Indigènes

Élevage 50% Barriques neutres et 50% cuve béton 8 mois

Alcool 13% alc./vol

Sulfites 15 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 3.8 g/l

Couleur Rubis

Dégustation Si la robe est concentrée, dense comme une burlat, le nez chafouin suppose des notes de boisé vieillissant. Bien que pulpeuse, la bouche laisse transparaître cet aspect, avec une finale douceuse qui la sauve.

Température De 13-15°C

Service

BOIRES