

## FOOD PAIRING

Arômes kirschés de fruits rouges et des notes de réglisse et de poivre, bénéficient de sols granitiques et sableux qui assurent un bon drainage et une excellente exposition. Leur structure tannique complexe s'accorde parfaitement avec des plats de viande rouge, des plats en sauce, des plats épicés, et peut également se déguster avec un dessert au chocolat. Pour une meilleure dégustation, il est conseillé de les ouvrir 15 minutes avant.



DOMAINE DES JEUNES  
POUSSES

Domaine en viticulture biologique

# CHÉNAS “LES BRUREAUX” 2023

**Cépage** : Gamay, vignes entre 50 et 70 ans

**Terroir** : principalement composé de sols granitiques et sableux.

**Vendanges** : manuelles

**Vinifications** : macération semi-carbonique de 15 jours en grappes entières, fin des fermentations en cuve fibre. Elevage de 6 mois en vieux fûts. Sulfitage d'1g/hl à la mise en bouteille.

**Alcool** : 12 %vol

**Mise en bouteilles** : 07 juin 2024

**Quantité produite** : 500 bouteilles

**S02 total** : 10 mg/l

**Certification** : Agriculture biologique (Ecocert)

Tous les vins sont issus de vignes cultivées en viticulture biologique avec le respect du rythme des saisons et du vivant. La vinification se fait avec le moins d'intrant possible et sans intrant si la nature nous le permet. Vous trouverez dans ces vins toute l'expression de notre passion qui nous anime au quotidien sur ces magnifiques terroirs d'Emeringes et de Chénas.