

CUVEE : CHENAS 2013

Domaine de la Croix Barraud

- ✓ **Appellation**
A.O.C CHENAS
- ✓ **Cépage**
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**
Sablo-granitique
- ✓ **Exposition**
Sud Est
- ✓ **Densité de Plantation**
10 000 pieds/hectare
- ✓ **Superficie**
0.85 ha
- ✓ **Rendement**
30hl/hectare
- ✓ **Age de la vigne**
40 ans
- ✓ **Conduite viticole**
Traditionnelle
- ✓ **Vendange**
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Vinification**
Cuvaision en cuve béton 8 jours
Eraflage 50% de la cuvée
- ✓ **Elevage**
Cuve ciment
- ✓ **Mise en Bouteilles**
Mai 2014



La Dégustation

➤ Robe

Jolie robe rubis éclatante, avec quelques reflets grenat.

➤ Nez

Le nez intense de petits fruits rouges et noirs invite, à un agréable moment de dégustation : de la fraîcheur et du croquant, soutenus par une touche finement épicée.

➤ Bouche

Délicate et souple, la bouche révèle une belle matière parfaitement fondue et intégrée, les notes de fruits noirs côtoient le réglisse et le cacao en finale, apportant une couche de complexité et de maturité. Une belle expression du cépage Gamay tendre et gourmand.

➤ Remarques

A apprécier dès maintenant, et à consommer idéalement dans les 2 ans pour profiter de toute la fraîcheur de la cuvée.