

CUVEE : CHENAS 2019

Cuvée Prestige

Domaine de la Croix Barraud

- ✓ **Appellation**
A.O.C CHENAS
- ✓ **Cépage**
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**
Sablo-granitique
- ✓ **Rendement**
50hl/hectare
- ✓ **Vendange**
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Vinification**
Cuvaision en cuve béton 18 jours
Eraflage 80% de la cuvée sans levurage
- ✓ **Elevage**
10 mois en futs de 2/3 ans puis assemblage en cuve
4 mois



La Dégustation

➤ **Robe**

Jolie robe rubis.

➤ **Nez**

Un nez puissant et complexe. Ce vin propose des arômes de fruits bien mûrs, des notes subtilement poivrées.

➤ **Bouche**

L'attaque de bouche est fine, dense en évitant toutefois la lourdeur grâce à un soutien en acide équilibré et une présence tannique bien enrobée. La finale est suave se prolongeant par des accents de violette. Une belle expression du cépage Gamay fin et gourmand.

➤ **Remarques**

A apprécier dès maintenant, et à consommer idéalement dans les 3 ans pour profiter de toute la complexité de la cuvée.

➤ **WINE ENTHOUSIAST 91/100**