

## CUVEE : CHENAS 2021

### En Mélardières

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**  
Macération à froid 5 jours puis cuvaison en cuve béton 18 jours  
Eraflage 75% de la cuvée sans levurage
- ✓ **Elevage**  
Cuve ciment



### La Dégustation

#### ➤ Robe

Jolie robe intense et profonde aux reflets rubis.

#### ➤ Nez

Un nez fruits rouges frais et complexe. Ce vin propose des arômes inattendus et des notes très légèrement poivrées et se finit sur une touche florale de jacinthe.

#### ➤ Bouche

L'attaque de bouche est de belle matière et d'un bon équilibre, une présence tannique souple. 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.