



## FICHE TECHNIQUE

### Chénas 'Fidélité'

**Région / Region:** Beaujolais

**Appellation:** AOC Chénas, Cru du Beaujolais

**Cépage / Grape:** Gamay Noir à jus blanc (100%)

**Superficie / Surface:** 2.5 Ha **Terroir/Location:** Les Brureaux/Maison Rouge

**Age de la vigne / Age of vines:** 60 ans/years

**Géologie du sol / Underground:** Granite rose– Piémonts - Orientation Sud  
/Sand granite - Piemont - South orientation

**Rendement / Yield:** 45HI /Ha

**Vendange / Harvest:** Manuelle / Carefully hand picked.

**Mode de culture / Cultural Method:** HVE3 Agriculture raisonnée / Integrated farm management.

**Type de vinification / Vinification:** Traditionnelle, 75% égrappé, 10 jours de macération/ traditional, 75% destemmed 10 days of maceration .

**Elevage / Aging:** Cuve / Tank

**Garde / Storing:** 4 à 6 ans / 4 to 6 years

**Alcool / Alcohol:** 14% vol.

**Contenance / Content:** 0.75 L

**Commentaire / Comments:** Ce vin présente une robe rubis teintée de grenat, des arômes floraux de pivoine et de rose nuancés de notes épicées. L'élevage en fût lui apporte quelques légères notes boisées, vanillées et torréfiées. Vin de garde généreux et structuré, il sait se faire tendre en bouche.

*This wine has a ruby color tinged with garnet, floral aromas of peony and rose nuanced with spicy notes. The barrel aging gives it some light woody, vanilla and roasted notes. Generous and structured wine, but tender on the palate.*

**Service /Accords vin-mets :** Servir à 16°C avec une belle Côte de Veau à la moutarde.  
*Serve at 16°C with a nice Veal Chop.*

