



CHÉNAS LES MARAS

Surface : 260 hectares

Localité : Chénas, La Chapelle de Guinchay

Appellation : Chénas

Nature du sol : sables granitiques riches en manganèse.

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Age des vignes : 40 ans

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique

Elevage : En cuve



Histoire

Chénas était jadis, selon la légende, un lieu recouvert d'une immense forêt de chênes qui fut remplacée par la vigne, les bûcherons qui y travaillaient s'étant aperçu que le sol granitique était propice à sa culture. Situé entre le Moulin à Vent au sud, le Juliéna et le Saint-Amour au nord, c'est le cru le plus "rare" des 10 crus du Beaujolais de par la petite superficie de son vignoble.



Terroir

Terrain à vigne par excellence, peu profond, constitué de granit friable de couleur rose (appelé le "gore"), avec des filons de quartz et de manganèse.



Vin

- Robe : couleur rouge rubis avec des reflets violets.

- Nez : floral aux arômes de violettes épicées.

-Bouche : vin équilibré dans lequel on retrouve les parfums de violette et de réglisse.



Accord mets et vin

Le Chénas agrémentera les gibiers à plume, les volailles, les viandes blanches et les fromages à croûte blanche et à pâte molle. Il est plaisant jeune bien qu'il puisse se conserver de 2 à 5 ans.

A servir à une température de 14 à 16° C.