

Chénas L'AS des Crus "Sans Soufre"

Frankrike / Burgund / Beaujolais

Château Chenaz har lang adelig historie og har opprinnelse helt tilbake til 1600-tallet da de tilhørte Penet-familien. Vinhuset ble bygget om i fasjonabel Italiensk stil med 56 meter lange hvelvede kjellere som var 10 meter brede. Her holder temperaturen jevnt 13C hele året rundt. Château de Chénas eier 4,9ha i Moulin à Vent og 0,25 ha i Chénas.

Château Chenaz er en del av grupperingen La Compagnie de Bourgondie. De ble etablert av en gruppe likesinnede vinbønder - 7 i alt fra "store" Burgund - som hadde for mål å dele den kommersielle delen av businessen når det kom til markedsføring og logistikk. Disse 7 partnerene representerer 800 vinbønder som strekker seg fra Auxerrois i nord til fjellene i Beaujolais i syd. Chénas l'as des Crus er fra Grand Cru Chénas i Beaujolais. Denne vinen er uten svovel.



Type	Rødvín
Klassifikasjon	AOC Beaujolais
Produsent	Château Chenaz
Årgang	2021
Druetyper	100% Gamay
Vinifikasjon	Håndplukkede druer fra Grand Cru Chenás. Tradisjonel vinifikasjon med semi-carbon maserasjon. Lett filtrert
Lagring	Lagret på bunnfall i ståltank. Ingen eik.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 0,2 g/l Syre: 4,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Dyp og mørk rubinrød farge. Ren duft av mørke frukt og bær som kirsebær, boysenbær og plommer. Hint av krydder og lakris. Fylldig rund vin med modne tanniner, lang fruktig ettersmak.
Serveringstemperatur	8-10° ?C
Passer til	Nydelig til okse, lam og små vilt samt bløte oster.
Webside	https://www.cavedechenas.com/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14430601		kr. 239,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small for every moment