



IDENTIFICATION

Nom du vin : Quatre Saisons
Appellation : Beaujolais
Couleur : Rouge
Cépage : 100 % Gamay

VIGNOBLE

Lieu dit : Les Grandes Terres
Surface : 2.50 Ha
Densité de plantation : 8 500 pieds/ha
Rendements : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 45 ans
Sols : Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Macération carbonique, cuvaison 6 jours
Maîtrise des températures : oui 17°C
Durée de fermentation : 15 jours
Levures : naturelles
Fermentation malo-lactique : oui
Bactéries : naturelles

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : janvier/avril

DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Caractéristiques : Un vin soutenu aux parfums de fruits et de fleurs, plein de chair et d'arômes.
Viellissement : Gouleyant à souhait, il est à apprécier dès maintenant.

Accompagnement culinaire : A boire en toutes occasions estivales, sur de la charcuterie lyonnaise.

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

tél : 04 78 47 93 73

www.domaine-chasselay.com

