



#### 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](http://www.domaine-chasselay.com)

