

CUVEE : CHENAS Cuvée Prestige 2013

Domaine de la Croix Barraud

- ✓ **Appellation**
A.O.C CHENAS
- ✓ **Cépage**
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**
Sablo-granitique
- ✓ **Exposition**
Sud Est
- ✓ **Densité de Plantation**
10 000 pieds/hectare
- ✓ **Superficie**
0.85ha
- ✓ **Rendement**
30hl/hectare
- ✓ **Age de la vigne**
60 ans
- ✓ **Conduite viticole**
Traditionnelle
- ✓ **Vendange**
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Vinification**
Cuvaion en cuve béton 12 jours
Eraflage 50% de la cuvée
- ✓ **Elevage**
13 mois fûts de chêne
- ✓ **Mise en Bouteilles**
Novembre 2014



La Dégustation

➤ **Robe**

Robe rubis éclatante

➤ **Nez**

Le nez est d'emblée très chaleureux, révélant de beaux arômes apportés par l'élevage : la vanille, les fruits secs grillés, le toasté. Une belle place est faite également aux fruits rouges, s'exprimant surtout autour de la griotte et de la framboise.

➤ **Bouche**

Ample et chaleureuse en bouche, cette cuvée montre toute l'onctuosité que l'élevage lui a apportée. L'harmonie s'équilibre entre la puissance des tannins et la finesse que les vieilles vignes de Gamay ont su puiser dans le terroir.

➤ **Remarques**

Un élevage bien maîtrisé qui permet de séduire toute la complexité du terroir. Une bouteille qui s'appréciera idéalement d'ici la fin d'année ; et dans les 5 années à venir.