



DOMAINE
des druides
CHÉNAS



La légende raconte que ce lieu était autrefois couvert d'une immense forêt de chênes où un druide divin introduit une noble plante, celle-là même qui aujourd'hui s'appelle Gamay Noir à jus Blanc. Les vignes du Domaine des Druides sont préservées et cultivées par Arnaud Grange depuis maintenant quelques années.

LES VIGNES

Les 2.77 hectares qui produisent l'appellation Chénas dépendent, pour la grande majorité, de la commune de la Chapelle-de-Guinchay. Les parcelles sont dispatchées sur un plateau fait de sol limoneux pourvu d'inclusions de granit.

Les rangs orientés Nord-Sud profite de l'exposition solaire à l'est le matin et à l'ouest l'après-midi. Les raisins dorment donc tout au long de la journée sans risquer d'être grillés. La vendange est, comme pour tous nos crus, récoltée à la main après avoir été l'objet d'un tri méticuleux.

VINIFICATION

Cuaison traditionnelle semi-carbonique longue de 8 à 10 jours avec maîtrise des températures.

DÉGUSTATION

Robe rubis grenat, nez aux arômes floraux de pivoine et de rose nuancés de notes épicées et boisées en vieillissant.

Servir à 14– 15 C sur du pintade aux pruneaux, côtes de veau à la crème et aux morilles, viandes rouges grillées, camembert chaud rôti au four.

