



# P. FERRAUD & FILS



## CHÉNAS

Appellation d'Origine Protégée

## P. FERRAUD & FILS LE BOUGNAT



**Region** France / Bourgogne / Beaujolais

**Cepage** Gamay Noir

### Sol

Manganèse, sable granitique

### Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

### Notes de dégustation

Sa robe rubis profond tend vers le grenat. Elle offre un bel aspect de velours soyeux. Au nez, les arômes floraux de pivoine et de roses sont nuancés par des notes boisées et épicées, qui se révèlent davantage en vieillissant. Tendre et généreux en bouche, le Chénas est un vin bien charpenté et complexe, avec un corps puissant et voluptueux.

### Accords mets & vins

Ce Chénas "Le Bougnat" s'accorde parfaitement avec des viandes en sauce, chevreaux et fromages corsés.

**Temperature de service** 12 à 14 °C

**Garde** Ce Chénas "Le Bougnat" aime se faire attendre au moins 2 à 3 ans. En le laissant vieillir jusqu'à 5 à 7 ans, il gagnera encore plus en rondeur, élégance et volupté (selon les millésimes).

### Histoire

C'est le plus "rare" des Crus du Beaujolais. L'appellation devrait son nom à une forêt de chênes qui couvrait jadis ses collines, jusqu'à une ordonnance royale datée de 1316, édictée par Philippe V le long, qui ouvrit la voie au défrichage. Dès lors, les arbres de la montagne de Rémont furent arrachés pour être remplacés par la vigne. Louis XIII (1601-1643) aurait fait du Chénas son vin favori. Les vigneronns disent même qu'il n'en acceptait pas d'autres à sa table. Le Chénas a toujours été notre petit protégé (230 hectares). Il est tellement proche du Moulin à Vent qu'il pourrait être mis en avant plus qu'il ne l'est. Le Chénas est donc un vin de réel amateur du Beaujolais.

