



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 5 à 7 ans

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.

