



FAMILLE
Chasselay
VIGNERONS DEPUIS 1464



IDENTIFICATION

Nom du vin : «Le Bief»
Appellation : Moulin à Vent Cru du Beaujolais
Couleur : Rouge
Cépage : 100 % Gamay

VIGNOBLE

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha
Rendement : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 40 ans
Sols : sol granitique altéré et sol peu caillouteux des Piémonts et alluvions anciennes.

VINIFICATION

Cuvaison 15 jours, vendanges entières
Maîtrise des températures : oui 17°C
Durée de fermentation : 15 jours
Levures : naturelles
Fermentation malo-lactique : oui
Bactéries : naturelles

ELEVAGE

Contenants : fûts de chêne
Elevage sur lies : oui
Collage : non
Filtration : non
Passage au froid : non

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : septembre

DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C
Vieillessement : Jusqu'à 8 ans

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

Tél : Fabien : 06 15 53 01 94 / Claire : 06 83 88 55 45

www.domaine-chasselay.com