



## BEAUJOLAIS VILLAGES 2023 " EN CHATENAY " D. CHEVEAU ET FILS

Pays : France  
Région : Beaujolais  
Sous région :  
Cépage(s) : 100 % Gamay

### Note de dégustation :

Vin de couleur rouge violacé et soutenue. Le nez s'exprime dans un registre fruité, à dominante de fruits rouges et noirs. En bouche, ce vin est souple, frais et charnu présente un joli caractère fruité et charmeur. Bien équilibré, il possède une belle persistance et une finale fruitée.



Température de service : Entre 15 et 16 C°  
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Ce vin moyennement corsé se mariera parfaitement avec de la charcuterie, des viandes en terrine, pâtés, voire une viande blanche ou rosée (volaille, veau, porcelet). Également idéal avec un plateau de fromages affinés.

### Commentaires du sommelier :

Le domaine Cheveau bien connu pour ses vins blancs de Pouilly-Fuissé et de St Véran, propose également une gamme de Beaujolais de très belle facture. L'introduction à ces vins est la cuvée en Chatenay. Les vendanges sont manuelles. L'élevage de 7 mois en cuve inox se fait sans ajout de soufre. Grâce à leur travail minutieux et précis, Aurélie et Nicolas Cheveau propose un vin gourmand, fruité et élégant.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

