



PASCAL
AUFRANC
VIGNERON

CHÉNAS "SANS SULFITE AJOUTÉ"

Naturellement

Pascal Aufranc

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais élégant

Interpellé et curieux par les cuvées sans sulfite, j'ai à mon tour souhaité franchir le pas. Un challenge également dans la technicité différente du Chénas « En Rémont ». J'ai choisi pour cette cuvée d'aller encore plus loin dans ma démarche en privilégiant des jeunes vignes de 25 ans, ce qui me permet de travailler le sol et de les enherber. Le terroir de mes deux cuvées de Chénas est identique, mais j'ai souhaité apporter dans cette cuvée plus de fruits et de gourmandises pour avoir deux caractères différents.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, apéro dînatoire, légumes, fromages à pâtes pressées cuites, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits desserts.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

