



PATENÔTRE

ROMANÈCHE-THORINS



Chénas

Roche grenat, intense, arômes riches
et précis de cerises, de mûres,....
Le vin est velouté, gourmand, plein de fruits.

Appellation : AOC CHÉNAS

Millésime : 2022

Sol : Sol très profond avec veines de colluvions récentes.

Encépagement : 100% GAMAY NOIR

Age moyen : Plus de 70 ans

Mode de culture : Culture raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale Niveau 3.

Vendanges : Manuelles, tri à la parcelle.

Vinification : Vinification sur vendange entière, temps de macération 10 à 12 jours. Elevage : en fûts chêne anciens

Température de service : 16° C

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera toutes les viandes grillées ainsi que les fromages. Idéal avec une pierrade

Degré alcoolique : 14%

Durée de garde : 3 à 5 ans

EARL THOMAS PATENOTRE

La Petite Sionnière, 71570 Romanèche-Thorins - FRANCE

www.domainepatenotre.fr

Email : contact@domainepatenotre.fr