



Arnaud Briday  
Artisan - Vigneron  
Domaine des Chers  
Depuis 1956



Arnaud Briday  
Domaine des Chers  
69840 JULIENAS  
FRANCE

contact@domaine-des-chers.fr



Né en 1956, Le Domaine des Chers s'étend sur 4 ha de Julié纳斯, 1,30 ha de Moulin à Vent et 1,80 ha de Saint Amour en propriété, concentrés sur les plus belles parcelles du cru et situés sur la route des vins du beaujolais. La petite superficie des terres permet une culture raisonnée et un soin particulier à nos vignes, approprié à la production de grands et très bons vins rouges. La production de vin blanc est faible avec une surface viticole de 0.56 ha pour une production de 3 800 bouteilles de Chardonnay. Nous produisons au total par 45 000 bouteilles par an, vendues aux particuliers, restaurants, cavistes et à l'export. Pour l'ensemble de ces démarches, nous adhérons à la charte du vigneron indépendant.

## Bourgogne Blanc - Chardonnay

Vin rouge- 13.5 % vol. – 750 ml - Vignes de 40 à 70 ans.

Production annuelle: 3 600 bouteilles environ

Cépage: 100 % Chardonnay

Surface de production: 0,56 hectares

Expositin: Nord

Lieu-dit (terroir) : Côte de Besset sur la commune de Saint Véran

Sols argilo-granitique

rendement : 55 hl /hectare (9 000 vignes/ha)

Vinification traditionnelle pressurage direct avec Fermentation alcoolique à 18 °C

Nous recherchons à produire le meilleur de chacune de nos appellations suivant les caractéristiques climatiques du millésime. Notre objectif premier réside dans l'obtention de vins de terroir caractérisant au mieux nos appellations d'origine protégée.

Nos parcelles sont récoltées manuellement. Nos raisins de Chardonnay sont pressés à leur arrivée au chai dans un pressoir pneumatique. Le mût est ensuite refroidi à 8 °C pour l'obtention d'un débouillage efficace pour la séparation des bourbes. La fermentation alcoolique se passe à des températures de 16 à 20 °C plus cell-ci avance. La fermentation malo-lactique est réalisé et le vin élevé 9 mois en cuve inox avant sa mise en bouteille.

Dégustation du vigneron : Un vin blanc d'une nature minérale avec des arômes de pêche, poire et de fleurs blanches. Un Chardonnay traditionnel en élevage inox pour l'obtention d'un vin blanc typique du maconnais qui sera le reflet du plaisir par la pureté du fruit et de l'élégance.

