



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. Nos vieilles vignes âgées de 40 à 100 ans représentent sans doute notre meilleur atout œnologique. Au final, un rendement optimal de 45 hl valorise ainsi la richesse des vins du Domaine des Chers. Nous produisons 45 000 bouteilles en moyenne 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.

Chénas "Fût de chêne"

Vin rouge- 13,5 % vol. - 750 ml - Vignes de 50 à 80 ans.

Production annuelle: 1 500 bouteilles environ

Cépage: 100 % Gamay noir à jus blanc

Surface de production: 0,30 hectares

Expositin: Nord

Lieu-dit (terroir) : Les Rochenoirs

Soil: Sol granitique

rendement : 50 hl /hectare (10 000 vignes/ha)

Vinification traditionnelle semi-carbonique en grappe entière

Nous recherchons à produire le meilleur de chacune de nos appellations par une culture réfléchie 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 et vinifiées séparément dans des cuves en ciment. La macération carbonique dure 10 jours avec des pigeages et remontages réguliers afin de travailler un maximum à extraire la matière phénolique de nos raisins. La fermentation malo-lactique est réalisée puis le Le Chénas est élevé 10 mois en fût de chêne (6-7 vins) et mis en bouteille.

Dégustation du vigneron : De couleur grenat, notre Chénas vieilles vignes est vin rouge élevé en fût de chêne de 4 à 6 vins afin de ne pas extraire un côté boisé trop prononcé mais plutôt une finesse sur un léger vanillé . Situé sur la commune de Chénas au vieux bourg, le Chénas reste le plus Bourgogne des crus. Des notes floraux, des notes de cerises, de prunes et de cassis allié au léger goût boisé. léger goût boisé.

