



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.

Voyage dans le temps Moulin à Vent

Vin rouge- 13,5 % vol. – 750 ml - Vignes de 70 ans..

Production annuelle: 1 300 bouteilles environ

Cépage: 100 % Gamay noir à jus blanc

Surface de production: 0.30 hectares

Expositin: Sud

Lieu-dit (terroir) : Vieux Bourg

rendement : 45 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.

Cette cuvée parcellaire est récoltée manuellement et vinifiée dans une cuve en ciment. La macération carbonique dure 12 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 l'Arbre de vie est élevé dans un fût de 500 litres Radoux (cognac) durant 10 mois avant sa mise en bouteille.

Dégustation du vigneron :

Ses racines dans nos terres, héritage de l'amour de nos pères, porte bonheur de notre savoir-faire, la vigne symbolise l'Arbre de vie du Vigneron.

Tel un cycle d'immortel, la vigne perd son feuillage l'hiver, puise dans la terre et le retrouve au printemps. Issu de parcelles de Saint Amour sélectionnées pour leur typicité unique, faite de granite et de quartz, vous serez enchanté par sa couleur rubis, sa bouche gourmande et délicatement boisée. Cet élixir de coeur ne vous laissera pas indifférent pour toute l'attention portée par un élevage de 10 mois en fût.

