



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.

Moulin à Vent "Vieilles Vignes"

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

Production annuelle: 8 000 bouteilles environ

Cépage: 100 % Gamay noir à jus blanc

Surface de production: 1,30 hectares

Expositin: Sud et Nord suivant les parcelles

Lieu-dit (terroir) : Vieux Bourg de Chénas et Rochemoine

Soil: Sols granitiques et sablonneux

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 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 11 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 Moulin à Vent est élevé durant 8-9 mois avant sa mise en bouteille.

Dégustation du vigneron : Une couleur rubis profonde, des arômes de fruits mûrs, de sous-bois et d'épices. Au palais, le vin est fin, frais et complexe avec des tanins fondus. Des fruits noirs avec une belle harmonie. Ce vin racé ne vous laissera pas indifférent. Pour garder toute la complexité du fruit, nous vous invitons à consommer ce vin dans les 4 ans et jusqu'à 7 ans pour les amoureux de vins élevés en cave.

