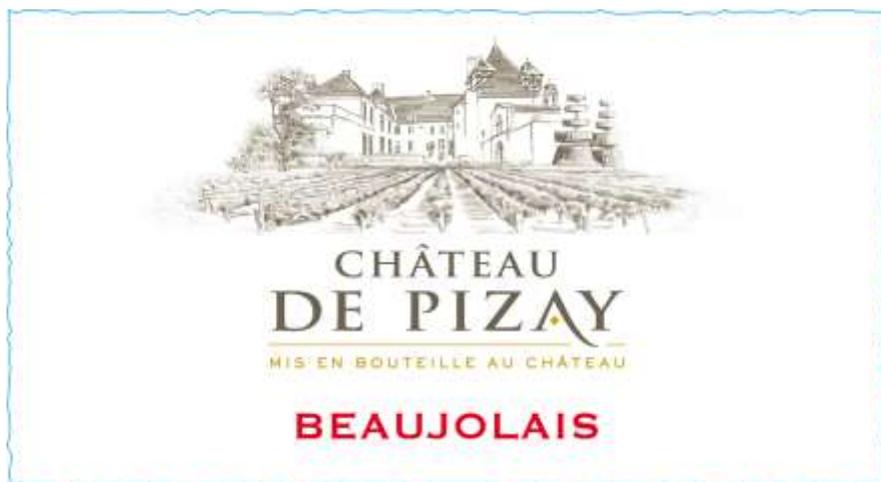


CHATEAU DE PIZAY

BEAUJOLAIS



Le Beaujolais, volontiers taquin, rieur, fruité et gouleyant, sait à merveille réjouir les papilles et glisser sous le palais.
Complice, il ajoute une note de gaieté à chaque heure du jour.

BEAUJOLAIS

Cette appellation d'origine contrôlée s'étend sur 11 000 hectares et représente annuellement une moyenne de 750 000 HI dont 50 % est commercialisé en Beaujolais Nouveau.

PRODUCTION du CHATEAU DE PIZAY

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 40 ans
- Superficie : 20 Ha
- Rendement : 54 HI/Ha
- Situation : Piémont
- Exposition : Sud - Sud Est
- Sol : granitique sablo-limoneux
- Taille : Guyot simple à 5 bourgeons

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières sans foulage, ni égrappage
- Macérations semi-carboniques de 5 jours
- Levures sélectionnées
- Température contrôlée 18 – 28°C
- Refroidissement après pressurage à 18°C

ELEVAGE

- Fermentations malolactiques effectuées après la fin des fermentations alcooliques
- Conservation en cuve inox pour éviter l'oxydation et garder le caractère jeune
- Filtration sur terre de diatomées
- Stabilisation tartrique par le froid naturel en hiver
- Mise en bouteilles au printemps

CARACTERISTIQUES DU VIN

Alcool 12,3 ° Acidité totale : 3.30
Ph : 3.50 Sucre < 2 g

Robe : vive et brillante, éclat violacé des vins jeunes

Nez : mélange de fruits rouges (framboise, cassis,...)
caractéristique du cépage Gamay

Palais : souple et frais, léger et plaisant

Dominante : gouleyant, qui se boit facilement

Evolution et délai de conservation :

1 à 2 ans, vin vinifié pour être bu rapidement

Conditions de service : Frais, 14°C

Mets d'accompagnement : repas léger, charcuterie, viandes blanches, poulardes, andouillette, escargots,...