

# CHATEAU DE PIZAY

## BEAUJOLAIS BLANC



Trésor rare en Beaujolais, d'une rare délicatesse, le Beaujolais Blanc est un peu la face cachée du vignoble de Pizay, la perle du Château.

Sa robe lumineuse et son parfum sont si inattendus que dès la première rencontre, c'est une histoire d'amour qui commence.

## BEAUJOLAIS BLANC

Le Beaujolais Blanc représente moins de 2 % de la production beaujolaise, soit à peine 10 000 Hl. La majeure partie du Beaujolais Blanc est produite dans la zone Nord, proche du Mâconnais

Les Domaines possèdent souvent une réserve plantée en Chardonnay qui, autrefois, agrémentait la table seigneuriale.

### PRODUCTION du Domaine du Château de PIZAY

- Cépage : Chardonnay
- Age moyen des vignes : 28 ans
- Superficie : 4 Ha
- Rendement : 60 Hl/Ha
- Situation : Piémont
- Exposition : Sud - Sud Est
- Sol : granitique sablo-limoneux
- Taille : guyot simple

### VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Pressurage immédiat
- Débourage statique
- Fermentations longues : 10 jours
- Température contrôlée : 16°C

### ELEVAGE

- Fermentation malolactique non effectuée
- Conservation en cuve inox pour éviter l'oxydation et garder le caractère jeune
- Filtration sur terre de diatomées et sur membrane pour stabiliser l'évolution malolactique
- Collage à la bentonite
- Stabilisation tartrique par le froid
- Mise en bouteilles au printemps.

### CARACTERISTIQUES DU VIN

Alcool 12,6	Acidité totale : 3,30
Ph : 3,50	Sucre < 2 g

**Robe** : vive et brillante

**Nez** : Chardonnay, très intense, où se fondent les parfums de fleurs blanches, aubépine, ronce,... avec une finale de tilleul

**Palais** : souple et frais, fin et très tendre

**Dominante** : arômes intenses de Chardonnay

**Evolution et délai de conservation** : 2 et 4 ans. Sa faible acidité interdit une très longue conservation.

**Conditions de service** : Frais, 12°C

**Mets d'accompagnement** : produits de la mer, entrées, poissons cuisinés :

queue de langoustines aux blancs de poireaux, filet de loup au beurre d'orange, goujonnette de sole meunière aux moules, escalope de saumon aux huîtres,...