

CHATEAU DE PIZAY

BEAUJOLAIS VILLAGES



39 Communes peuvent utiliser l'appellation *Beaujolais Villages*, appellation qui englobe dans un écrin les 10 Crus du Beaujolais.

Près de 6000 hectares de terroirs granitiques font produire au Gamay Beaujolais ce vin souple et fruité, en un mot gouleyant.

BEAUJOLAIS VILLAGES

PRODUCTION du CHATEAU DE PIZAY

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 40 ans
- Superficie : 5 Ha
- Rendement : 50 Hl/Ha
- Situation : Piémont
- Exposition : Sud – Sud Est
- Sol : granitique sablo limoneux
- Taille : gobelet courte

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières sans foulage, ni égrappage
- Macération semi-carbonique 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 12,5°
Acidité totale : 3,6
Ph : 3,4
Sucre < 2 g

Robe : rouge cerise, vive et lumineuse

Nez : arômes de fruits rouges où apparaît la fraise mêlée au cassis

Bouche : souples et frais, leur caractère fruité et leur bon équilibre réjouissent le palais.

Evolution et délai de conservation : vin fruité à boire dans les 2 ans

Conditions de service : frais sans excès, 14°C

Mets d'accompagnement : repas léger, viandes blanches : ris de veau sauté aux noisettes, blanquette d'agneau au gingembre.

Fromages : St Marcellin, Picodon, Rigotte de Pelussin.