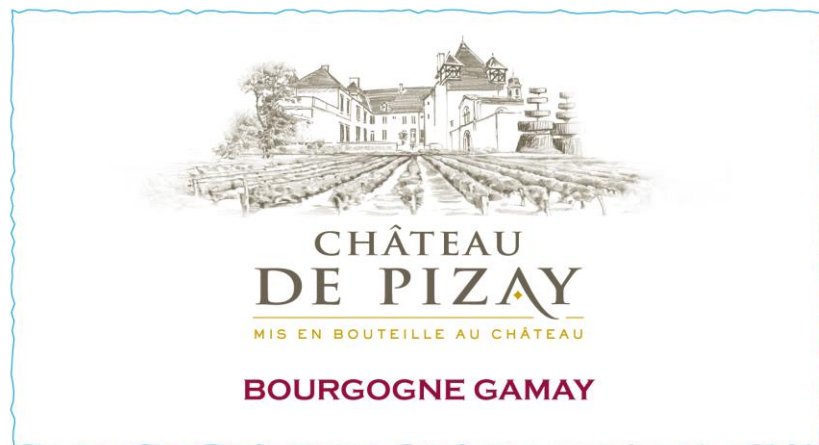


CHATEAU DE PIZAY

BOURGOGNE



Le Château de Pizay produit un BOURGOGNE Rouge des plus fins.

Son passage en pièce bourguignonne de 228 litres pendant six mois lui confère un supplément de rondeur et des arômes boisés qui soulignent la gourmandise de son fruit.

Compagnon idéal des viandes goûteuses, rouges ou blanches, il saura mettre en valeur les repas les plus gourmands.

BOURGOGNE

PRODUCTION

- Age moyen des vignes : 55 ans
- Superficie : 19 Ha
- Rendement : 45 Hl/Ha
- Situation : Piémont
- Exposition : Sud - Sud Est
- Sol : limons glaciaires schisteux
- Taille : courte en gobelets

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Levures sélectionnées
- Température contrôlée 20-31°C
- Refroidissement après pressurage à 18°C

ELEVAGE

- . Fermentation malolactiques effectuées après la fin des fermentations alcooliques
- . Conservation en fût de chêne français
- . Filtration sur terre de diatomées
- . Mise en bouteilles en fin de printemps

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : encore vive, elle traduit la fraîcheur de ses parfums.

Nez : fruits confits exhale des nuances épicées mêlées à des notes de torréfaction et à des essences discrètes de vanille.

Palais : l'attaque est souple et élégante. Elle précède une structure aux formes arrondies qui évolue vers une finale tannique,

belle affirmation de la personnalité de ce Bourgogne.

Dominante : puissance et finesse

Evolution et délai de conservation :

5 à 7 ans

Conditions de service : légèrement chambré, 18°C

Mets d'accompagnement : repas relevés, viandes rouges, Charollais, veau, agneau, poularde, plateau de fromages,...