CHATEAU DE PIZAY

COTEAUX BOURGUIGNONS

Ce vin est produit en monocépage gamay dont on sait depuis peu qu'il est un descendant du cépage Pinot. Les anciens ont sans doute choisi le fils pour le plus qu'il apportait en couleur et en fruité.

Les terroirs de PIZAY conviennent particulièrement bien pour élaborer des vins de garde qui se savourent sur des viandes rouges et qui savent traverser les décades

COTEAUX BOURGUIGNONS

PRODUCTION du Domaine du Château de PIZAY

- Cépage : Gamay
- Age moyen des vignes : 45 ans
- Superficie : 3 ha
- Rendement : 48 Hl/Ha
- Situation : piedmont
- Exposition : sud
- Sol : limono-sableux
- Taille : guyot simple

VINIFICATION

- Pressurage : pneumatique -
- Fermentations : 8 jours
- Température contrôlée

ELEVAGE

- Elevage en cuve
- Filtration : sur terres de diatomées.
- Stabilisation tartrique par le froid
- Mise en bouteilles en été.

CARACTERISTIQUES DU VIN

Alcool : 12,7 Acidité totale : 3,6
Ph : : 3,71 Sucre < 2 g

Robe : carmin aux reflets d'or

Nez : bourgeons de cassis, fruits noirs, épices

Palais : structure avec finale gourmande

Dominante : rondeur et gourmandise

Evolution et délai de conservation : 5 à 10 ans

Conditions de service : chambré, 16 à 18°

Mets d'accompagnement : viandes blanches et rouges – porc – agneau – grillade et viandes en sauce.