CHATEAU DE PIZAY

BOURGOGNE BLANC

PRODUCTION du Domaine du Château de PIZAY

- Cépage : Chardonnay
- Age moyen des vignes : 38 ans
- Superficie : 4 Ha
- Rendement : 60 Hl/Ha
- Situation : Piémont
- Exposition : Sud - Sud Est
- Sol : granitique sablo-limoneux
- Taille : guyot simple

VINIFICATION

- Pressurage immédiat
- Débourbage statique
- Fermentations longues : 3 mois
- Température contrôlée : 16°C

ELEVAGE

- Fermentation passage en fût par 30 % pièces bourguignonnes chêne français de 228 litres, garder le caractère jeune
- Filtration sur terre de diatomées
- Collage à la bentonite
- Stabilisation tartrique par le froid
- Mise en bouteilles au printemps.

CARACTERISTIQUES DU VIN

Alcool 12,8	Acidité totale : 3.40
Ph : 3.30	Sucre < 2 g

Robe : vive et brillante
Nez : Chardonnay, très intense, où se fondent les parfums de fleurs blanches, aubépine,... avec des notes d'agrumes et de beurre frais
Palais : souple et frais, fin et très tendre
Dominante : arômes intenses de Chardonnay
Evolution et délai de conservation : 2 et 4 ans
Conditions de service : Frais, 12°C
Mets d'accompagnement : produits de la mer, entrées, poissons cuisinés :
queues de langoustines aux blancs de poireaux, filet de loup au beurre d'orange, goujonnette de sole meunière aux moules, escalope de saumon aux huîtres,...