

Le Grand Vin du Château de Pizay



AOP : Appellation Beaujolais Protégée

Surface : 4,3 hectares - 25 000 bouteilles/an

Cépage - âge moyen : Gamay noir à jus blanc - 60 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 25 hl/ha - 0,4 l/pied

Exposition et sol : Sud Sud Est - sol granitique, sableux

Vendanges : manuelles

Macération : 5 à 6 jours, vendanges entières

Pressurage : pneumatique avec contrôle de débit (basse pression)

Élevage : en cuve sous température contrôlée

Le respect de la nature qui inspire le cahier des charges de la viticulture biologique permet de laisser s'exprimer le Gamay sur son terroir granitique.

Avec des techniques naturelles retrouvées de travail du sol et avec un rendement beaucoup plus faible, la vigne extrait la quintessence de son origine.

Le Gamay Beaujolais entre en gouleyance, ses arômes de raisins mûrs et sa fraîcheur désaltérante permettent de retrouver le plaisir d'un vin de soif pour le partager entre amis, naturellement...



www.vins-chateaupizay.com

