

CHATEAU DE PIZAY

BEAUJOLAIS ROSE



Une seule nuit de macération suffit à donner le jour au Beaujolais Rosé. Il garde en lui la pâleur de l'aube et la fraîcheur du petit matin. Réveillé, tendre et délicat au palais, c'est un jour qui commence.

Issu de raisins de Gamay Beaujolais, il allie la souplesse du rosé au fruit du Beaujolais.

Servi frais, il sera le compagnon idéal des repas légers.

BEAUJOLAIS ROSE

Ce vin est produit avec le même cépage et avec le même terrain que le Beaujolais Rouge. A Pizay, le Rosé est un Rosé de presse issu de la macération et de la presse d'une cuvée et non de saignées, comme c'est parfois le cas.

PRODUCTION du CHATEAU DE PIZAY

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 40 ans
- Superficie : 20 Ha
- Rendement : 54 Hl/Ha
- Situation : Piémont
- Exposition : Sud - Sud Est
- Sol : granitique sablo-limoneux
- Taille : Guyot simple à 5 bourgeons

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières sans foulage, ni égrappage
- Macération de 1 jour
- Pressurage
- Levures sélectionnées
- Température contrôlée 18°C

ELEVAGE

- Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique
- 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 12,3° Acidité totale : 3.30
Ph : 3.50 Sucre < 2 g

Robe : oeil de perdrix

Nez : mélange de fruits rouges

Palais : souple et frais, léger et plaisant

Dominante : fraîcheur

Evolution et délai de conservation : 1 an, vin vinifié pour être bu très rapidement

Conditions de service : frais, 14°C

Mets d'accompagnement : repas léger, charcuterie, viandes blanches, poulardes, andouillette, escargots,...