

CHATEAU DE PIZAY

REGNIE

REGNIE



L'appellation Régnié s'étend sur 650 hectares et représente annuellement une production moyenne de 36.000 Hl. Dernier né des crus Beaujolais, il se caractérise par sa fraîcheur et ses arômes de fruits rouges.

Le Château de Pizay est propriétaire d'un vigneronnage à Régnié qui produit des vins typés et remarquables par leurs arômes de framboise et cassis.

PRODUCTION du Domaine du Château de Pizay

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 55ans
- Superficie : 5 Ha
- Rendement : 45 Hl/Ha
- Situation : côteaux
- Exposition : Sud
- Sol : granitique
- Taille : courte en gobelets

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières sans foulage ni égrappage
- Macération semi-carbonique de 8 jours
- Levures sélectionnées
- Température contrôlée 22-30°
- Refroidissement après pressurage à 18°

ELEVAGE

- Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique
- Conservation en cuve inox
- Filtration sur terre de diatomées
- Collage au blanc d'oeuf
- Mise en bouteilles au printemps

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : rubis, légèrement violacée

Nez : fruits rouges, mûre, groseille, framboise

Bouche : attaque souple et fraîche, rondeur en milieu de bouche qui finit en crescendo.

Dominante : fruit et rondeur

Evolution et délai de conservation : 2 à 4 ans

Conditions de service : 16° C

Mets d'accompagnement : peut accompagner tout un repas si celui-ci ne comporte pas de plats trop relevés : viandes blanches, grillades, Charollais, plateau de fromage.