Beaujolais Villages – Château de Pizay – Beaujolais

Vin rouge pouvant se servir légèrement plus frais (16-18°)

Depuis le Moyen Age, les vins fins du Château de Pizay séduisent les amateurs de Beaujolais les plus exigeants. Elevés dans l'aristocratie des crus choisis, ses nobles descendants vinifiés dans le meilleur respect des traditions sont dégustés dans le monde entier.

Aujourd'hui la propriété s'étend sur 100 ha autour du Château dont 50 plantés en vigne. Un métayage sur la commune voisine de Régnié-Durette produit le Régnié, dixième et dernier Cru du Beaujolais.

Cépage : Gamay Noir à jus blanc

Situation géographique : Piémont, exposition sud / sud-ouest

Sol : granitique sablo-limoneux

Viticulture : Superficie de 20 ha pour un âge moyen de 40 ans et un rendement de 54hl / ha, coupe guyot simple à 5 bourgeons

Vinification : Récolte manuelle, encuvage en grappes entières sans foulage, ni égrappage, macérations semi-carboniques de 5 jours à température controlée (18-28 degrés), refroidissement après pressurage à 18°. Fermentations malolactiques effectuées après la fin des fermentations alcooliques, élevage en cuve inox pour éviter l'oxydation et garder le caractère jeune, filtration, stabilisation tartrique naturelle par l'hiver et mise en bouteille au printemps.

Dégustation : Robe vive brillante aux éclats violacés, nez de fruits rouges (framboise, cassis), palais souple et frais, léger et plaisant qui donne un vin gouleyant

Accords : repas léger, charcuterie, viandes blanches, poulardes, andouillette, escargots, …