



Chanzé - Beaujolais Blanc - Élevé en demi-muids- Bouteille de 75 cl



Le **Château de Chanzé** date du Moyen Age, il est situé sur la commune de Dareizé où il s'impose majestueusement au milieu du vignoble. Un hectare est implanté en cépage Chardonnay sur un terroir qui a toujours eu la réputation de produire un vin blanc sec de grande qualité.

Caractéristiques techniques :

Millésime :	2016
Cépage :	Chardonnay
Sol :	Argilo-calcaire
Age des vignes :	40 ans de moyenne
Rendement :	60 hectolitres / hectare
Surface :	95 ares

Récolte :

Suivi parcellaire tout au long de l'année. Triple tri : au ramassage, au chargement et à la réception à la Cave.

Macération pelliculaire, pressurage doux (<1,5 bars). Débourbage statique à froid. Mise en Fermentation et maintien de la température à 16°C. Fermentation Malolactique réalisée à la suite de la Fermentation Alcoolique. Elevage en demi-muids (fûts de 600 litres) pendant 12 mois.

Notes de dégustation :

Œil : Robe jaune or soutenue, reflets dorés, limpide et brillante.

Nez : Riche palette aromatique mariant des notes de fruits à chair blanches, florales avec des touches minérales. Le vin s'ouvre ensuite sur des senteurs caramélisées, toastées résultant de l'élevage. Beaucoup de finesse.

Bouche : L'attaque est généreuse, l'ensemble est rond, plein et s'ouvre sur des arômes de fruits à chair concentrés. On retrouve des notes subtiles d'élevage par la suite. Très belle longueur en finale.

Harmonie générale : Saveur & finesse.

Accord mets & vins : A déguster à 12°C avec des poissons en sauce, des viandes blanches.

Maturité optimale : au summum dans les 2 ans, peut se garder environ 6 à 8 ans.

Vignerons des Pierres Dorées

34 chemin des Coasses – 69620 Le Bois d'Oingt – Tel: 04 74 71 62 81 - Fax : 04 74 71 81 08 -

www.vignerons-pierres-dorees.fr