

GRAND VIN DU CHATEAU DE PIZAY



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, avec un rendement souvent 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.

LE METAYAGE DE GILLES PEREZ

Gilles Perez est passé naturellement de la lutte raisonnée à la lutte biologique en 1999. Il a choisi l'organisme ECOCERT pour certifier sa production. Les vins de son exploitation sont vinifiés, élevés et conditionnés séparément sous le contrôle d'ECOCERT.

PRODUCTION du METAYAGE

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 60 ans
- Superficie : 4,3 Ha
- Rendement : 45 Hl/Ha
- Situation : Piémont
- Exposition : Sud - Sud Est
- Sol : granitique, sableux
- Taille : Guyot simple à 6 bourgeons
- Pas de produits chimiques de synthèse (engrais, désherbants, pesticides)
- Vignes enherbées et labourées.

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières sans foulage, ni égrappage
- Macération semi-carbonique de 5 jours sans SO₂
- Température contrôlée 18 – 28°C
- Pressurage pneumatique avec contrôle de débit (basse pression).
- Refroidissement après pressurage à 18°C

ELEVAGE

- Fermentations malolactiques effectuées après la fin des fermentations alcooliques
- Conservation en cuve 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 12,4 ° Acidité totale : 3.30
Ph : 3.50 Sucre < 2 g

Robe : vive et brillante, éclat violacé des vins jeunes
Nez : mélange de fruits rouges (framboise, cassis,...)
caractéristique du cépage Gamay

Palais : souple, frais, et plaisant, avec du caractère, bonne persistance.

Dominante : gouleyant, qui se boit facilement

Evolution et délai de conservation :

1 à 3 ans,

Conditions de service : Frais, 14°C

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