

Gosmard de Pizeys



Vin de France

Surface : 0,01 hectares - 800 bouteilles/3 ans

Cépage - âge moyen : Chardonnay 100 % - 60 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 40 hl/ha - 0,4 l/pied

Exposition et sol : Sud Sud-Est - sol sablo-limoneux

Pressurage : direct, pressoir pneumatique

Élevage : 48 mois en fûts neufs

Hommage à Gosmard, Sire de Pizeys, + 1030.

Honneurs à toi, Gosmard, qui, mille ans jadis, des chardonnays plantait.

Que cet élixir de nobles baies choisies, rende grâce au premier des Pizay. Sur ses terroirs d'origine, d'un subtil équilibre, le Gamay blanc se révèle.

Des mises en bouche les plus fines, des entrées fondantes, il est écuyer fidèle.

Des persillés aux bleutés lignages, il enlumine les rondeurs.

Des desserts délicats, il se fait serviteur.

Mille années d'expérience n'auront pas été vaines pour que cette cuvée advienne.

Et qu'en la goule d'avertis amateurs, moult douces heures s'en viennent...

www.vins-chateaupizay.com

