

# Beaujolais Blanc



AOP : Appellation Beaujolais Blanc Protégée

Surface : 4 hectares - 25 000 bouteilles/an

Cépage - âge moyen : Chardonnay 100 % - 57 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 60 hl/ha - 0,6 l/pied

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

Pressurage : directe, pressoir pneumatique

Élevage : 6 mois 70 % en cuve, 30 % en fûts de 1 à 6 vins

L'appellation Beaujolais Blanc représente moins de 5 % de la production beaujolaise. Les Domaines possèdent souvent une réserve plantée en Chardonnay qui agrémentait la table seigneuriale.

Trésor rare en Beaujolais, d'une rare délicatesse, le Beaujolais Blanc est un peu la face cachée du vignoble de Pizay, la perle du Château. Sa robe lumineuse et son parfum sont si inattendus que dès la première rencontre, c'est une histoire d'amour qui commence.

[www.vins-chateaupizay.com](http://www.vins-chateaupizay.com)

