



CHÂTEAU DU BLUIZARD

BEAUJOLAIS - VILLAGES ROSÉ « JOSÉPHINE »

PRODUCTION du CHATEAU DU BLUIZARD

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 40 ans
 - Superficie : 15 Ha
 - Rendement : 58 Hl/Ha
- Exposition : Sud - Sud Est
 - Sol : granitique
- Taille : gobelet ou cordon

VINIFICATION

- Récolte manuelle ou mécanique
- Pressurage direct à froid
- Débourage de 48h à 0°
- Mise en fermentation sous température contrôlée à 15°

ELEVAGE

- Conservation en cuve inox pour éviter l'oxydation et garder le caractère jeune
- Stabilisation tartrique par le froid
 - Filtration tangentielle
 - Mise en bouteilles en février

CARACTERISTIQUES DU VIN

- Alcool 12 ° Acidité totale : 3.50
 - Ph : 3.50 Sucre > 2 g
 - Robe: pâle, nacrée
- Nez: Arôme pêche intense et floral
- Caractéristique du cépage Gamay
- Bouche: En finesse avec du gras et une belle subtilité
 - Evolution et délai de conservation: 2ans
 - Conditions de service: frais, 10°C
- Mets d'accompagnement: idéal avec les apéritifs et repas d'été



EARL CHÂTEAU DU BLUIZARD . 146 ROUTE DU BLUIZARD . 69460 . ST ETIENNE LA VARENNE

TEL: 04.74.03.30.90 EMAIL: bluzard@gmail.com

WEB: www.chateaudubluzard.com