



CHÂTEAU DU BLUIZARD

BEAUJOLAIS - VILLAGES BLANC

Le Beaujolais Blanc représente 5 % de la production beaujolais, soit 20 000 Hl. La majeure partie du Beaujolais Blanc est produite dans la zone Sud du Beaujolais. Les domaines possèdent souvent une réserve plantée en Chardonnay qui, autrefois, agrémentait la table seigneuriale.

PRODUCTION du Château du BLUIZARD

- Cépage : Chardonnay
- Age moyen des vignes : 30 ans
 - Superficie : 2 ha
 - Rendement : 60 hl/ha
- Exposition : Sud - Sud Est
 - Sol : granitique
- Taille : guyot simple

VINIFICATION

- Récolte manuelle ou mécanique
 - Pressurage immédiat
 - Débourage statique
- Fermentations à froid pendant 15 jours
 - Température contrôlée à 15°C

ELEVAGE

- Fermentation malolactique non effectuée
- Conservation en cuve inox pour éviter l'oxydation et garder le caractère jeune
 - Stabilisation tartrique par le froid
- Filtration sur filtre tangentiel et sur membrane pour stabiliser l'évolution malolactique
 - Mise en bouteilles au printemps

CARACTERISTIQUES DU VIN

Alcool 12,6% ; Acidité totale : 3.50

Ph : 3.50 Sucre < 2 g

Robe : brillante

Nez : Très intense, où se fondent les parfums de fleurs blanches.

Palais : souple et très tendre

Dominante : arômes intenses de Chardonnay

Evolution et délai de conservation : entre 2 et 4 ans.

Conditions de service : Frais (12°C)

Mets d'accompagnement : apéritif, produits de la mer, entrées.



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