



## CHÂTEAU DU BLUIZARD

# BROUILLY

Appellation d'origine contrôlée depuis octobre 1938 qui s'étend sur 1200 hectares à 290 mètres d'altitude.

Brouilly totalise 20% de la surface des crus du Beaujolais et produit chaque année 75 000 hl (10 millions de bouteilles) d'un vin considéré comme fin et joyeux.

L'appellation s'étend sur six communes : Cercié, Charentay, Quincié, Odenas, St Etienne le Varenne et St Lager.

Le sol est composé de 46% de granite rose, 4% de pierres bleues, 34% de piémonts, 9% de colluvions de bas de pente, 5% de roches sédimentaires et 1% d'argiles.

### PRODUCTION du CHATEAU DU BLUIZARD

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 30 ans
  - Superficie : 12 ha
  - Rendement : 52 hl/ha
- Exposition : Sud - Sud Est
  - Sol : granitique
  - Taille : Guyot

### VINIFICATION

- Récolte manuelle ou mécanique
- Encuvage après égrappage à 80%
- Macérations semi-carboniques de 15 jours
  - Levures sélectionnées ou indigènes
  - Température contrôlée à 28°C
- Refroidissement après pressurage à 20°C

### ELEVAGE

- Fermentations alcooliques puis malolactiques
  - Conservation en cuve ciment
- Filtration sur terre de diatomées ou tangentielle
  - Mise en bouteilles au printemps

### CARACTERISTIQUES DU VIN

Alcool 12,8% ; Acidité totale : 3.60 ; Ph : 3.50 Sucre < 2 g

Robe : profonde d'une belle couleur rouge rubis

Nez : expressif de fruits mûrs où l'on retrouve la prune et le raisin frais ainsi que des notes minérales.

Evolution et délai de conservation : De 3 à 6 ans

Conditions de service : Frais ( 14 - 15°C)

Mets d'accompagnement : Parfait à l'apéritif mais aussi avec une terrine de gibier, un plateau de charcuterie, un canard rôti, une côte de bœuf ou d'agneau, un bœuf bourguignon ou un bon fromage ...



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

**TEL: 04.74.03.30.90      EMAIL: [bluzard@gmail.com](mailto:bluzard@gmail.com)**

**WEB: [www.chateaudubluzard.com](http://www.chateaudubluzard.com)**