



CHÂTEAU DU BLUZARD

BEAUJOLAIS - VILLAGES ROUGE

Appellation d'origine contrôlée qui s'étend sur 3 390 hectares, répartis sur 38 villages entre 200 et 500m d'altitude et qui représente annuellement une moyenne de 150 000 hl dont 50 % est commercialisé en Beaujolais Nouveau.

PRODUCTION du CHATEAU DE BLUZARD

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 40 ans
 - Superficie : 15 ha
 - Rendement : 52 hl/ha
- Exposition : Sud - Sud Est
 - Sol : granitique
- Taille : gobelet ou cordon 5 bourgeons

VINIFICATION

- Récolte manuelle ou mécanique
- Encuvage après égrappage à 70%
- Macérations semi-carboniques de 10 jours
 - Température contrôlée à 25– 28°C
- Refroidissement après pressurage à 20°C

ELEVAGE

- Fermentations malolactiques effectuées
- Conservation en cuve ciment pour éviter l'oxydation et garder le caractère jeune
 - Filtration sur terre de diatomées
- Stabilisation tartrique par le froid naturel en hiver
 - Mise en bouteilles au printemps

CARACTERISTIQUES DU VIN

- Alcool 12,5 %; Acidité totale : 3.50
 - Ph : 3.50 Sucre < 2 g
- Robe : vive et brillante, éclats violacés
- Nez : mélange de fruits rouges (framboise, cassis,...)
 - Caractéristiques du cépage Gamay
- Bouche: souple et frais avec de tanins bien présents
 - Dominante : gouleyant, qui se boit facilement
 - Evolution et délai de conservation: de 1 à 5 ans
 - Conditions de service : Frais (14°C)
- Mets d'accompagnement : repas léger, charcuterie, viandes blanches, poulardes, andouillette, escargots,..



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

TEL: 04.74.03.30.90 EMAIL: bluzard@gmail.com

WEB: www.chateaudubluzard.com