



CHÂTEAU DU BLIZARD

# CÔTE DE BROUILLY

Cette appellation d'Origine Contrôlée, installée sur les pentes du mont, repose sur des pierres bleues (40%), granites (24%), piémonts (12%) et éboulis de pentes (20%). Elle s'étend sur 310 hectares à 300m d'altitude. Le Côte-de-Brouilly est produit sur 4 communes: Odenas, Quincié en Beaujolais, Cercié et Saint Lager, presque au centre du vignoble du Beaujolais.

## PRODUCTION du CHATEAU DU BLIZARD

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 40 ans
  - Superficie : 7.5 ha
  - Rendement : 52 hl/ha
- Exposition : Sud - Sud Est
  - Sol : granitique
- Taille : Guyot simple à 5 bourgeons

## VINIFICATION

- Récolte manuelle ou mécanique
- Encuvage après égrappage à 80%
- Macérations semi-carboniques de 12 à 14 jours
  - Levures sélectionnées ou indigènes
  - Température contrôlée à 28 à 30°C
- Refroidissement après pressurage à 20°C

## ELEVAGE

- Fermentations malolactiques effectuées après la fin des fermentations alcooliques
  - Conservation en cuve ciment
- Filtration sur terre de diatomées ou tangentielle
- Stabilisation tartrique par le froid naturel en hiver
  - Mise en bouteilles au printemps

## CARACTERISTIQUES DU VIN

Alcool 12,8 %; Acidité totale : 3.60

Ph : 3.50 Sucre < 2 g

Robe: couleur pourpre et profonde

Nez : mélange d'aromes de fruits noirs bien murs et notes de pivoine.

Bouche : concentrée, charnue, notes de fruits rouges, très minérale, longue persistance.

Evolution et délai de conservation : de 3 à 10 ans

Conditions de service : Frais (15°C)

Mets d'accompagnement : Viandes rouges, filet de bœuf, côte d'agneau, charcuterie...



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

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

WEB: [www.chateaudublizard.com](http://www.chateaudublizard.com)