

*EARL CHATEAU DU BLUIZARD*

*LE BLUIZARD*

*69460 SAINT ETIENNE LA VARENNE*

*06.85.82.18.26/06.68.57.22.10*

*bluizard@gmail.com*

*Cette appellation d'origine contrôlée depuis octobre 1938 s’étend sur 1.300 hectares.*

*Brouilly totalise 20% de la surface du crus du Beaujolais et produit chaque année*

*75 000 hl (10 millions de bouteilles) d’un vin considéré comme fin et joyeux.*

*Son aire d'appellation s'étend sur six communes : Cercié, Charentay, Quincié, Odenas, St Etienne le Varenne et  St Lager où le sol est composé en majorité de sable granitique.*

*PRODUCTION du CHATEAU DU BLUIZARD*

*- Cépage : Gamay noir à jus blanc*

*- Age moyen des vignes :*

*FICHE TECHNIQUE BROUILLY 2017 CHATEAU DU BLUIZARD*

*- Superficie : 12Ha*

*- Rendement : 56 Hl/Ha*

*- Exposition : Sud - Sud Est*

*- Sol : granitique*

*- Taille : Guyot simple à 5 bourgeons*

*VINIFICATION*

*- Récolte manuelle*

*- Encuvage en grappes entières sans foulage, égrappage à 80%*

*- Macérations semi-carboniques de 5 jours*

*- Levures sélectionnées ou indigènes*

*- Température contrôlée 28°C*

*- Refroidissement après pressurage à 20°C*

*ELEVAGE*

*- Fermentations Malo lactiques 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 : 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 : 3 à 6 ans,*

*Conditions de service : Frais, 14 et 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…*