

 *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…*