



Château de Corcelles - Beaujolais-Villages Vieilles Vignes

Vignoble

Propriété de la famille Richard, le Château de Corcelles exploite 92 hectares de vignes sur plusieurs aires d'appellation : Beaujolais, Beaujolais-Villages, Brouilly et Bourgogne Blanc. Les zones du Perréon et de Charentay, situées au sud de Corcelles produisent des Beaujolais-Villages riches, ronds et expressifs, alors que les terroirs de Pruzilly et Saint-Vérand, situés au Nord de Corcelles

sont des terroirs plus tardifs où les Beaujolais-Villages sont plus élégants, frais et aériens. Les travaux de culture sont entrepris dans le respect de l'environnement, en agriculture raisonnée.

Vinification

Les vendanges sont réalisées à la main une fois le raisin arrivé à maturité optimale. La vinification est pour partie semi-carbonique, une technique traditionnelle dans le Beaujolais. La macération dure 6-7 jours avec remontages. L'élevage s'effectue en cuve inox avant la mise en bouteille au printemps.

Dégustation

Robe rubis. Il présente un nez aux arômes de baies rouges qu'on retrouve en bouche avec des notes épicées. Il est riche, avec une texture ronde, légère et gouleyante.

S'accorde harmonieusement à la charcuterie. A consommer entre 12-14°C.

Cépage : Gamay

Goût et saveur : Léger et fruité

Taux d'alcool : 12,5°

Allergène : Sulfites