

# Les vins du Château de Corcelles



## Beaujolais-Villages AOP Beaujolais-Villages

Disponible en bouteille de  
37,5 cl et 75 cl

**Cépage** : Gamay à 100%

**Vignoble** : 35 hectares en Beaujolais-Villages sur des sols argilo-sableux.

Les zones du Perréon et de Charentay, situées à 15 km au Sud de Corcelles, produisent des Beaujolais -Villages riches, ronds et expressifs.

Les terroirs de Pruzilly et St-Vérand à 15 km au Nord de Corcelles sont des terroirs plus tardifs où les Beaujolais-Villages expriment des vins plus élégants, frais et aériens.

Âge moyen des vignes : 45 ans

**Vinification et élevage** : Chaque année, 150 vendangeurs récoltent à la main le raisin arrivé à maturité optimale. La vinification est semi-carbonique pour partie. Il s'agit d'une technique traditionnelle dans le Beaujolais qui consiste à faire vinifier le raisin avec ses rafles. La fermentation commence ainsi à l'intérieur de la baie qui contient tout le futur fruit et le parfum du raisin. La macération dure 6 à 7 jours avec remontages.

Elevage en cuve inox avant la mise en bouteille au printemps.

**Dégustation** : Fruité, léger et gouleyant, au nez de petites baies rouges.

**Conseils de service** : Il s'accommode harmonieusement à la charcuterie légère. Il se consomme à 12°. Le Beaujolais-Villages de Corcelles donne des vins riches, à déguster dans les 3 à 5 ans.