



Château de Corcelles – Beaujolais- Villages Vieilles Vignes

2022

● Beaujolais

Beaujolais Villages AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 12,5°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

100% Gamay

Léger et fruité



Domaine

C'est au 15e siècle qu'Antoine de Laye débute la reconstruction du Château de Corcelles sur les bases d'une ancienne place forte édifiée à l'époque carolingienne. La rivière Douby, qui coule au pied du Château, marquait la limite entre les diocèses d'Autun et de Lyon, les comtés de Bourgogne et du Beaujolais. C'est aujourd'hui, à quelques kilomètres près, la frontière entre les départements de la Saône et Loire et du Rhône. A partir de 1984, la famille Richard reprend le flambeau du prestigieux domaine.



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.



Conseil de service

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