



Château de Corcelles – Beaujolais- Villages Vieilles Vignes

2023

● Beaujolais

Beaujolais Villages AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 13°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

100% Gamay

Léger et fruité



Domaine

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.



Conseil de service

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