



CHÂTEAU de PRAVINS

Le Château de Pravins est un domaine de 8 hectares d'un seul tenant dont 5 hectares plantés en vignes et 3 en parc. Il est situé à Blacé, en plein cœur du Beaujolais, berceau et haut lieu de la culture du Gamay. Isabelle Brossard, propriétaire et gérante du domaine depuis 2005, animée du souci de respecter la nature et le terroir, maîtrise entièrement la production du vin, depuis la culture de la vigne jusqu'à la vinification et signe ses cuvées BIO conduites selon la charte de l'Agriculture Biologique (contrôle Ecocert FR-BIO-01).

GRANDE RÉSERVE 2013

BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE AOP



TERROIR

Sol argileux-limoneux-sablonneux sur roche-mère marno-calcaire. Le travail systématique du sol permet aux racines de plonger profondément et d'aller chercher toute la richesse complexe du terroir de Pravins. Le rendement est d'environ 30hl/Ha.

MILLÉSIME

Les raisins ont été récoltés à la main au maximum de leur maturité et leur qualité n'a nécessité aucun tri. Vendangé tardivement, ce millésime révèle subtilement les notes aromatiques offertes par le terroir.

CÉPAGE

Gamay noir à jus blanc.

VINIFICATION

La vendange en grappes entières est macérée et fermentée en cuve ouverte pendant 8-9 jours à une température comprise entre 25° et 30° ; deux remontages par jour, un délestage et un pigeage assurent une excellente extraction.

Pendant l'hiver, se produit une clarification naturelle ; le vin a été mis en bouteille au château le printemps suivant la récolte.

DÉGUSTATION

Belle robe brillante et rubis.
Un nez sur la griotte, la cerise, avec des notes d'épices (poivre, safran).
Élégant en bouche, les fruits se révèlent pleinement.
Un vin équilibré et subtil, reposant sur un degré d'alcool naturel de 12,6°.
Un vin gourmand, convivial et joyeux.

ACCORDS METS-VIN

Suggestions : pâtés aux champignons, viandes en barbecue, côtes de porc, salades de foies de volailles, carpaccio de saumon, fromages à pâte molle, bleu de Bresse, fourme d'Ambert, desserts à la framboise.

CONSERVATION ET SERVICE

À apprécier dès maintenant ou à conserver aisément 7-8 ans.
Conserver à l'abri de la lumière dans un endroit calme et frais à température relativement constante entre 12 et 16°C.
Servir chambré entre 17 et 18°.



Isabelle Brossard
Château de Pravins

227 route de Pravins • 69460 Blacé • FRANCE
Tél : +33 (0)4 74 67 51 72 • +33 (0)6 14 44 12 97
www.chateaudepravins.com