



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 2014

COTEAUX BOURGUIGNONS 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 du Château de Pravins.

MILLÉSIME

Les raisins ont été récoltés à la main au maximum de leur maturité. Vendangé entre les 13 et 15 septembre 2014, ce millésime révèle subtilement les notes aromatiques offertes par le terroir.

CÉPAGE

Gamay noir à jus blanc.

VINIFICATION

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

Pendant l'hiver, se produit une clarification naturelle. Le vin a été mis en bouteille au château le 8 juillet 2015.

DÉGUSTATION

Belle robe brillante et grenat. Nez sur les petits fruits rouges avec des notes d'épices (vanille, poivre) et de noisettes grillées. Puissant en bouche, les arômes se révèlent pleinement. Un vin gourmand, harmonieusement structuré, reposant sur un degré d'alcool naturel de 12,5°

ACCORDS METS-VIN

Ce vin accompagnera parfaitement toutes sortes de plats plus ou moins épicés (gratins de légumes, plats de viande comme gigot d'agneau ou rôti de porc, des fromages à pâte molle ou des fromages de chèvre demi-sec). Mais c'est selon le goût de chacun.

CONSERVATION ET SERVICE

Conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit calme, sans écart brusque de température.

Ainsi, cette cuvée se conservera aisément 8-9 ans

Servir chambré entre 18° et 19°



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.chateau depravins.com