



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).

L'ARGILE ARDENTE 2016

COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE AOP



TERROIR

La terre de Pravins cultivée et amendée depuis le XII^{ème} siècle et dont le sol profond est fait d'argiles résiduelles sur chailles et silex et la couche superficielle d'argile, limon et sable, donne des vins de terroir exceptionnels et très typés.

CÉPAGE

Gamay noir à jus blanc 100%
Age moyen des vignes : 30 ans

MILLÉSIME

2016 fut une année à faible ensoleillement si bien que le raisin a tiré toute son énergie dans le sol et a gardé fraîcheur et grande expression aromatique. La récolte eut lieu le 22 septembre 2016 au maximum de maturité des raisins. Les vendanges se font à la main, le raisin est trié sur place et mis en petites caissettes.

VINIFICATION

Il s'agit d'une fermentation semi-carbonique en grappes entières typiquement beaujolais.

Dès la mise en cuve par gravitation, la maîtrise des températures permet de contrôler la fermentation. Pour cette cuvée elle a duré 12 jours entre 16 et 20° avec un remontage par jour.

Un pigeage a permis d'en extraire une belle couleur grenat.

Le froid de l'hiver l'a clarifié naturellement.

Cette cuvée a été mise en bouteille sur place le 12 mars 2018.

DÉGUSTATION

Belle robe grenat

Nez avec des notes d'épices et de fruits rouges.

Vin généreux qui s'étire en longueur pour se terminer sur une bouche très élégante, avec un élevage très

fin caractérisé par une texture soyeuse, reposant sur un degré d'alcool naturel de 12,5°

ACCORDS METS-VIN

Charcuterie fine, plats légèrement épicés,

C'est selon le goût de chacun.

CONSERVATION ET SERVICE

Conserver impérativement à l'abri de la lumière, sans écart brusque de température.

Servir entre 16 et 17°

De préférence ouvrir 3-4 heures avant de servir.

Peut se conserver aisément pendant 10-12 ans.



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