



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).

CRÉMANT DE BOURGOGNE 2013

AOP



TERROIR

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

MILLÉSIME

Tiré de la récolte 2013, millésime tardif, le chardonnay du Château de Pravins a été récolté à maturité optimale pour une belle expression aromatique et toute la fraîcheur recherchée dans un Crémant de Bourgogne.

CÉPAGE

Notre crémant de Bourgogne est issu entièrement du cépage Chardonnay, planté sur une parcelle exposée sud-est du Château de Pravins.

VINIFICATION

A partir de nos raisins vendangés à la main, le crémant est élaboré par les établissements Loron à Fleurie (certifiés AB par Ecocert). Les raisins sont pressés immédiatement en grappes entières. À la fin d'une première fermentation alcoolique, début décembre 2013, le vin a été mis en bouteille où il a fermenté pour la seconde fois et vieilli pendant 12 mois jusqu'en décembre 2014, selon la méthode dite « méthode champenoise » ou « méthode traditionnelle ». Notre crémant est « brut ».

DÉGUSTATION

La robe est étincelante, de nuance or pâle, avec des reflets argentés. Les bulles sont fines et régulières.

Au nez, les premiers arômes sont frais, citronnés, puis évoluent vers des notes de noisette et d'amande grillée.

En bouche, les bulles sont discrètes et flatteuses.

La première sensation est sur la rondeur, évoluant vers une fraîcheur acidulée.

Ce vin est équilibré et persistant sur des saveurs tonifiantes mariées à la douceur de l'amande.

ACCORDS METS-VIN

A l'apéritif, il pourra accompagner des dés de Comté ou de Beaufort, des gougères au fromage. En dessert, il relèvera à merveille une amandine à la poire ou un gâteau citron-chocolat.

CONSERVATION ET SERVICE

A conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit calme et frais.
Servir à 7°C.



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.chateaudpravins.com