



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).

CHARDONNAY 2015

BOURGOGNE BLANC 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 le 26 août 2015 à la limite de maturité car l'année fut exceptionnellement ensoleillée.

CÉPAGE

100% chardonnay.
Age des vignes : 6 ans

VINIFICATION

Pressé instantanément après la récolte en grappes entières, le jus est débourbé, la fermentation se fait à une température entre 16 et 18°. Le vin se clarifie naturellement pendant l'hiver. Il a été mis en bouteille au château le 28 avril 2016

DÉGUSTATION

- Belle robe or
- Des senteurs de fleur de tilleul, noisettes grillées et ananas.
- Un vin gourmand, rond, harmonieusement structuré, à la fois aromatique et frais, avec une belle longueur en bouche, reposant sur un degré d'alcool naturel de 12,5°.

ACCORDS METS-VIN

Parfait à l'apéritif, Ce vin est un monde en soi. Il peut accompagner parfaitement toutes sortes de plats selon votre convenance : gratins dauphinois, crustacés, des plats salés-sucrés. 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 entre 8° et 11°



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



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).

CHARDONNAY 2015

FÛT DE CHÊNE

BOURGOGNE BLANC 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 le 26 août 2015 à la limite de maturité car l'année fut exceptionnellement ensoleillée.

CÉPAGE

100% chardonnay.
Age des vignes : 6 ans

VINIFICATION

Pressé instantanément après la récolte en grappes entières, le jus est débourbé, la fermentation se fait à une température entre 16 et 18°. Elevé en fût de chêne jusqu'à sa mise en bouteille : le 28 avril 2016

DÉGUSTATION

- Belle robe or
- Nez fondu, boisé, doux, noisettes, tilleul
- Un vin gourmand, rond, harmonieusement structuré, à la fois aromatique et frais, avec une belle longueur en bouche, reposant sur un degré d'alcool naturel de 12,5°.

ACCORDS METS-VIN

Parfait à l'apéritif,
Ce vin est un monde en soi.
Il peut accompagner parfaitement toutes sortes de plats selon votre convenance : gratins dauphinois, crustacés, des plats salés-sucrés. 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 entre 8° et 11°



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