



# Château de Corcelles

## L'ÂME DU BEAUJOLAIS



### Beaujolais Villages 2021 100% gamay



**MILLÉSIME 2021** : Plus tardives cette année, les vendanges ont démarré à la mi-septembre. Les aléas climatiques, tels que les gelées du printemps et les épisodes de grêle, ont fortement diminué les rendements. 2021 est un millésime de combat, une lutte permanente contre les événements pour obtenir un vin fruité très élégant.

**TERROIR** : Les vignes de Beaujolais-Villages sont réparties sur quatre domaines situés du nord au sud de Pruzilly- Saint-Vérand, Jullié, Charentay et le Perréon. Les sols sont répartis entre des sables décomposés sur arène granitique (le Perréon et Jullié) et des cailloutis issus de déchets d'érosion sur un sous-sol légèrement argileux (Saint-Vérand et Charentay).

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : 150 vendangeurs ramassent les raisins en les sélectionnant, ils sont à nouveau triés à la benne. Les vinifications s'effectuent dans le cadre d'installations ultra-modernes, selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais. La fermentation commence à l'intérieur de la baie qui contient tout le futur fruit et le parfum du raisin. La macération dure 6 à 7 jours avec des remontages quotidiens. Elevage en cuve inox avant la mise en bouteille au printemps.

**DÉGUSTATION** : Fruité, léger et gouleyant, au nez de petites baies rouges.

**ACCORD METS & VIN** : Il s'accommode harmonieusement à la charcuterie légère.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13°

