



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS



Beaujolais Villages 2022 100% gamay



MILLÉSIME 2022 : Cette année, les vendanges ont débuté le 22 Août. Lacanicule et la sécheresse de l'été ont favorisé la maturation précoce des baies ainsi que leur concentration. Les pluies de la fin août sont ensuite venues réguler ces maturités promettant ainsi de baies mûres, juteuses et très saines. Ce millésime solaire ressemble à 2020 avec de jolies maturités, ce qui promet des vins élégants et riches, concentrés et fruités.

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'accorde harmonieusement à la charcuterie légère.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

