



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS

Beaujolais-Villages Vieilles Vignes 2025 100% gamay



MILLESIME 2025: Le mois d'avril en Beaujolais a été particulièrement ensoleillé, offrant un débourrement précoce des vignes et un début prometteur pour la saison.

De mai à juin, notre belle région a bénéficié de pluies régulières, apportant une hydratation naturelle et nécessaire à nos sols. Bien que le soleil se soit fait plus discret durant cette période, la floraison a débuté dès le début juin, une légère avance qui témoigne de la vigueur de nos vignes. Le début de juillet, encore légèrement humide, a rapidement évolué vers des conditions parfaites pour la maturation de nos raisins.

Des journées ensoleillées et chaudes, sans excès de chaleur, accompagnées de nuits fraîches, ont créé le cadre parfait pour une récolte prometteuse.

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 ELEVAGE : La récolte est réalisée manuellement par 80 vendangeurs, qui sélectionnent les raisins dès la vigne. Un second tri est effectué en cave afin de ne conserver que les meilleures grappes. Les vinifications sont conduites selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais, avec une macération de 6 à 7 jours accompagnée de remontages réguliers. L'élevage se poursuit en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

DEGUSTATION : Fruité, léger et gouleyant, ce vin séduit par son nez expressif de petites baies rouges. La bouche est souple et fraîche, portée par une belle gourmandise et une trame délicate qui en fait un vin accessible et plaisant, idéal dans sa jeunesse.

ACCORD METS & VIN : Il s'accorde harmonieusement avec des charcuteries fines et légères. Il peut également se marier avec des viandes blanches froides, des grillades simples ou des salades composées, pour des accords tout en fraîcheur et en convivialité.

DEGRE D'ALCOOL: 12.5 °

