

BEAUJOLAIS-VILLAGES CHÂTEAU DE VARENNES



Beaujolais

La vigne :

Sols granitiques et silicieux

Gamay

Vinification :

Cuves inox thermorégulées
 10 jours

AOC Régionale

Elevage :

100 % en cuves
 6 à 7 mois

Situé au Sud de la Bourgogne viticole, le Château de Varennes se trouve sur la commune de Quincie en Beaujolais, au Nord de Lyon. Ce château du XIème siècle a suivi la fortune de ses maîtres : modeste et humble sous les Villion au XIIIème siècle; riche et magnifique au temps des Sires de Beaujeu (XIVème). Puis différents propriétaires se succédèrent. Depuis 1809, ce sont les membres de la famille Charveriat qui sont propriétaire exploitant du Château de Varennes.

Comme sur tout le Beaujolais, le cépage Gamay est ici roi, capable d'expressions subtiles quand il est implanté sur de grands terroirs de silice et de granit. Les vignes sont plantées sur des coteaux exposés au Sud sur des coteaux granitiques autour du château. Des conditions optimales pour favoriser la maturité du Gamay et son expression de fruits rouges si caractéristique.

Dégustation

Le nez est à la fois fin et intense, avec des notes florales (violette, pivoine) et fruitées (framboise, cassis). La bouche est fraîche et charnue et le corps subtilement gourmand avec des notes de fruits mûrs. La finale, quant à elle, est longue, rafraîchissante et fruitée.

Accords mets/vins

Il accompagnera vos plateaux de charcuteries, plats italiens ou vos tartes salées.

Service et garde

A servir entre 12 et 13°C.

A boire dans sa prime jeunesse ou dans les 3 ans pour préserver le plaisir du fruit.