



# 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).

## L'ARGILE ARDENTE 2015

BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE 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 au maximum de leur maturité le 28 août 2015. L'année fut exceptionnellement ensoleillée.

### CÉPAGE

Gamay noir à jus blanc.  
Age moyen des vignes : 30 ans

### VINIFICATION

La vendange en grappes entières a été macérée et fermentée en cuve ouverte pendant 9 jours à une température comprise entre 17 et 26°. Deux remontages par jour et deux délestages assurent une excellente extraction. Pendant l'hiver, se produit une clarification naturelle. Ce vin a été mis en bouteille au château le 15 décembre 2016.

### DÉGUSTATION

- Belle robe grenat.
- Arômes très riches de cerise noire, cassis, épices et pivoine.

Un vin gourmand, harmonieusement structuré, à la fois suave, juteux et frais, reposant sur un degré d'alcool naturel de 13°.

### ACCORDS METS-VIN

Ce vin accompagnera parfaitement toutes sortes de plats plus ou moins épicés (gratins de légumes, plats de viande comme gigot d'agneau ou rôti de porc, des fromages à pâte molle ou des fromages de chèvre demi-sec. 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 chambré entre 17° et 18°.



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](http://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).

## L'ARGILE ARDENTE N°2 2015 FÛT DE CHÊNE

BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE 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 au maximum de leur maturité le 28 août 2015. L'année a été exceptionnellement ensoleillée.

### CÉPAGE

Gamay noir à jus blanc.  
Age moyen des vignes : 50 ans

### VINIFICATION

La vendange en grappes entières a été macérée et fermentée en cuve ouverte pendant 9 jours à une température comprise entre 17 et 26°. Deux remontages par jour et deux délestages assurent une excellente extraction. Assemblage : 1/3 élevé en fût de chêne, 2/3 en cuve inox. Pendant l'hiver, se produit une clarification naturelle. Le vin a été mis en bouteille au château le 15 décembre 2016.

### DÉGUSTATION

- Belle robe grenat.
- Arômes doux et fondus aux notes boisées, aux tanins riches et fins.

Un vin gourmand, harmonieusement structuré, reposant sur un degré d'alcool naturel de 13,5°.

### ACCORDS METS-VIN

Ce vin accompagnera parfaitement toutes sortes de plats de légumes, de poissons etc. 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 chambré entre 17° et 18°.



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](http://www.chateaudpravins.com)