

# Château de Corcelles Beaujolais Blanc Chardonnay

Château de Corcelles, AOP Beaujolais Blanc, Ranska

Alkoholipitoisuus	12,5 %
UDF tuotenro	9658243 (75 cl)

## Luonnehdinta

Pehmeä ja tuore viini, jonka tuoksussa on vaaleaa kukkaisuutta. Tasapainoinen ja hedelmäinen maku johdattaa nautinnollisen pitkään jälkimakuun.

**Tarjoilulämpötila ja -lasi** 8–10 °C

**Ruokasuositus** 

## Muuta

Savi- ja kalkkikivipohjainen maaperä tuottaa hyvin herkkäaromista Chardonnayta. Rypäleet poimitaan vasta myöhään syksyllä, jotta niiden kypsyysaste olisi optimaalinen. Pääkäyminen tapahtuu terästankeissa tarkkaan määritellyssä (16–18 °C) lämpötilassa. Malolaktisen käymisen annetaan käynnistyä luonnollisesti ja viiniä saa kypsyä sammioissa sakan päällä. Pullotus tapahtuu keväällä.

## Tuottaja

Corcellesin historiallinen tila on viljellyt viiniä jo 1400-luvulta lähtien, jolloin Antoine de Laye päätti rakentaa châteaun tiluksille, jossa jo vanhastaan olivat Karolingien ajalta periytyvän linnoituksen rauniot. Noihin aikoihin châteaun vieressä virtaava Douby-joki toimi Autunin ja Lyonin hiippakuntien sekä Burgundin ja Beaujolaisin maakuntien välisenä rajajokena. 1500-luvulla Château de Corcelles siirtyi Ragny de La Magdeleinein perheen omistukseen ja heidän perujaan on linnan ranskalaista renessanssia edustava sisäpiha. Vuosisadan lopulla Tircuy de La Barren perhe osti Châteaun ja se pysyikin suvun omistuksessa lähes 400 vuotta. 1960–70-luvuilla Châteaun peruskorjattiin ja uudistettiin nykyiseen loistoonsa.

Vuonna 1984 Richardin perhe osti linnan viinitarhoineen ja on siitä lähtien pitänyt huolta, että tilan kunniakkaat perinteet näkyvät heidän pieteetillä tuotetuissa laatuluokitelluissa viineissään.

Château de Corcellesin tilaan kuuluu 92 hehtaaria viinitarhoja. Tila tuottaa Beaujolais-, Brouilly- ja Beaujolais-Villages-viinejä omissa ainutlaatuisissa nimikkopulloissaan sekä muita erinomaiset arvostelut saaneita viinejä.

