

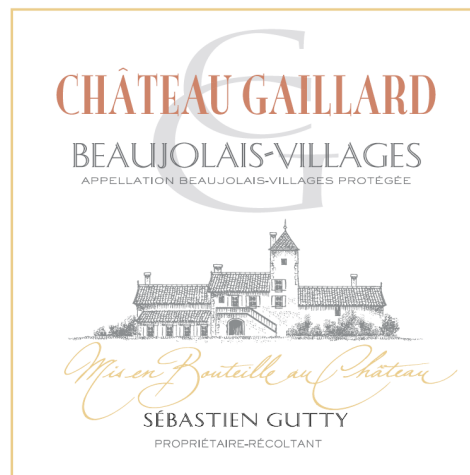
Château Gaillard



Viticulteurs dans le Beaujolais, notre exploitation familiale, connue sous le nom de CHATEAU GAILLARD s'étend sur 12 hectares. Nous produisons les prestigieuses appellations de : Morgon, Fleurie, Moulin à Vent et Beaujolais Villages.

Nous cultivons, produisons, vinifions nous-même nos vins depuis 4 générations pour conserver le savoir-faire familiale. Les Vignes de nos Morgon se situent en plateau sur une faille rocheuse exposée au Sud à Villié-Morgon sur des schistes, quartz et gneiss. Les raisins sont cueillis manuellement, après un double tri, ils sont transportés en caisse de 50 Kg. Après l'encuvage, les raisins sont foulés, puis immergés dans leur jus où les levures indigènes font leur travail. Une régulation thermique allant de 15°C au départ à 30°C avant pressurage permet d'extraire le meilleur de nos raisins.

L'élevage se fait en foudre de bois pendant 6 à 12 mois pour obtenir la meilleure harmonie.



Beaujolais Villages Château Gaillard :

RVF Les Bonnes Affaires du Vin

Désignation : Château Gaillard

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Situation : Coteau face sud

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement moyen : 35hl/ha

Vinification : 10 jours de fermentation semi carbonique.

Caractéristiques : Robe rubis violacée très intense. Arômes cassis, framboise, fraise. Tannins très présents.

Vin pouvant vieillir de 5 à 7 ans. Servir chambré (16 à 18°) en cuisine avec viande rouge, gibier, côte de bœuf.