

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

BEAUJOLAIS

Appellation d'Origine Protégée

Château Pérussel

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Sol granitique schisteux, très caillouteux. Vignes de 40 ans en coteaux, exposées plein sud.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges exclusivement manuelles. Vinification traditionnelle Beaujolaise : macération en vendange entière pendant huit jours environ, avec température thermorégulée. Pressurage pneumatique et fin de fermentation alcoolique à 17° C pour préserver au maximum les arômes.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin fruité, aux arômes intenses de fruits rouges (cassis et framboises). Bonne structure et rondeur avec des tanins fondus. Bonne longueur en bouche, fin de bouche vineuse et très agréable.

ACCORDS METS & VINS

Il accompagne parfaitement des salades composées, terrines et poissons grillés.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

DOMAINE

Le château a été édifié en 1873 par l'architecte Violet Leduc. Il a été racheté en 1902 par la famille Jouffroy. Les vignes ont été plantées par le grand père, il y a 3 générations. A l'origine, le château s'appelait «Château du Donjon» ; aujourd'hui, il est devenu le «Château Pérussel» du nom de la maison du jardinier qui se trouvait sur la parcelle du même nom. Devant la bâtisse se dressent des arbres majestueux plusieurs fois centenaires (des wellingtoniens), gardiens du château.

