

Château du Basty

BEAUJOLAIS VILLAGE LANTIGNÉ BLANC

Blanc - Village

Présentation

Le Beaujolais Lantignié Blanc Château du Basty prend ses racines sur les terrains granitiques du lieu-dit les Souzons. Les rendements contrôlés, les maturités avancées, associés à un élevage de 8 mois en fut, donnent des vins amples et secs.

Belle robe dorée, reflets argentés.

Nez fin et parfumé, fleurs blanches, tilleul et miel, avec une pointe d'agrumes.

Vin harmonieux, structuré et rond, légère pointe d'agrumes en fin de bouche.

Accompagne les apéritifs, foie gras, viandes blanches, fruits de mer, fromages doux et corsés.

Surface : 0,45 Ha

Terrain granitique

Altitude 400 mètres

Cépage : 100% chardonnay

Densité moyenne : 8 000 pieds/Ha

Les vignes ont une moyenne d'âge de 35 ans

Certifié en agriculture biologique par FRBIO15

Rendement 40 Hl/Ha

Vendanges manuelles

Clarification contrôlée du jus de presse, pour traduire naturellement les caractéristiques des raisins.

Levures indigènes.

Élevage en cuve et fut de 400l

Convient aux végétariens

Mise en bouteille au domaine



CHÂTEAU DU BASTY

Histoire

Demeure Historique, le château du Basty appartient à la même famille depuis 1482. Les Varenards, Varenard de Billy, Rony et Perroud s'y installent successivement. Ce domaine au passé multiséculaire propose, en un site remarquable, des vins élaborés avec passion et exigence, selon un savoir faire précieux qui perdure depuis 15 générations, exprimant l'intemporalité de la production d'un terroir.

Vignes & Vins

Surface du Domaine

18 Hectares

Travail de la vigne

Agriculture biologique

Les plus du domaine

L'expérience, l'exposition et une forte pente en font un site naturel parmi les meilleurs de Lantignié.

En quelques mots

Plus de 500 ans dans la même famille, avec un travail de fourmis sur les coteaux très bien exposés de Lantignié.

Les vins

Gilles recherche le fruit mais aussi l'expression des terroirs de Beaujolais Lantignié et de Régnié.

Vinification

La vendange, exclusivement manuelle, permet la récolte de grappes entières et le tri des plus beaux raisins.

La vinification se fait de façon traditionnelle (fermentation avec macération carbonique, fermentation malolactique à 100% et utilisation de levures indigènes uniquement), suivi d'un élevage en cuve inox et en foudres de chêne en fonction des appellations.

