

Château du Basty

BEAUJOLAIS VILLAGE LANTIGNÉ ROUGE

Rouge - Village

Présentation

Les vins Beaujolais Lantignié rouge Château du Basty, sont issus des sélections parcellaires les plus proches des cuves de vinification : Le Levant, La chapelle, Le couchant.

Nos vins sont délicats, extraits en douceur, avec du fruit et des tanins souples.

Couleur rubis aux reflets argentés.

Nez de pivoine, typique du domaine, petits fruits noirs concentrés.

Vin soyeux, ample, tout en finesse, gourmand.

Accords: Cuisine lyonnaise, tablier de sapeur, andouillette, tripes, saucissons. Fromages type camembert ou Mont d'Or.

Superficie : 5ha

Sols de granites roses affleurant exposés au sud

Altitude : 420 m

Cépage 100% gamay

Densité moyenne : 6 250 pieds/Ha

Les vignes ont une moyenne d'âge 15 ans

Certifié en agriculture biologique par FRBIO15

Rendement de 40 Hl/Ha

Vendanges manuelles

Vinification typiquement beaujolaise, macération semi carbonique de 8 à 12 jours.

Levures indigènes

Elevage en foudre

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.

