



SITUATION  
Beaujolais

CÉPAGE  
Gamay

TERROIR  
Sols granitiques et siliceux



### PRÉSENTATION

Situé au sud de la Bourgogne viticole, le Château de Varennes se trouve sur la commune de Quincié-en-Beaujolais, au nord de Lyon. Ce château du XIe siècle a suivi la fortune de ses maîtres : modeste et humble sous les Villion au XIIIe siècle, riche et magnifique aux temps des Sires de Beaujeu (XIVe). Puis différents propriétaires se succèdent. Depuis 1809, ce sont les membres de la famille Charveriat qui sont propriétaires et exploitants du Château de Varennes.

Comme sur tout le Beaujolais, le cépage Gamay est ici roi, capable d'expressions subtiles quand il est implanté sur de grands terroirs de silice et de granit. Les vignes sont plantées sur des coteaux granitiques exposés au sud autour du château. Des conditions optimales pour favoriser la maturité du Gamay et son expression de fruits rouges si caractéristique.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves ouvertes thermorégulées durant environ 10 jours.

Elevage en cuves inox durant 6 à 7 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet frais et fin aux notes florales (violette, pivoine) et fruitées (framboise, cassis). Bouche fraîche, charnue et gourmande avec des notes de fruits mûrs. Finale rafraîchissante et fruitée.

### SERVICE

Servir à 12-13° C.

A déguster dans sa prime jeunesse ou dans les 3 ans pour préserver le plaisir du fruit.

### ACCORDS GOURMANDS

Plateaux de charcuteries et fromages

Entrées et plats végétariens

Viandes et volailles grillées ou rôties

### CITATIONS

Wine Enthusiast : 88/100 (2020)

Wine Enthusiast : 90/100 (2019)

Wine Enthusiast : 89/100 (2018)

