



CHÂTEAU des BACHELARDS

PÂQUERETTE – FLEURIE 2022

Le vignoble du Château des Bachelards fut créé par les moines Bénédictins de Cluny vers l'an 1100. Aujourd'hui, il s'étend sur 12 hectares entièrement conduits en agriculture biologique et biodynamique, dans le respect de cet héritage monastique. L'absence de chimie sur les sols depuis 16 ans ainsi que les pratiques biodynamiques offrent aux terroirs la possibilité de pleinement s'exprimer dans les vins des Bachelards.

Pâquerette est une cuvée issue d'une sélection parcellaire sur le cru Fleurie. Ces jeunes vignes terminent leur conversion à l'agriculture biologique et biodynamique. Elles sont vinifiées à part dans un style plus fruité et plus aérien que nos vieilles vignes. Le vin est juteux, sur des notes de fruits rouges, tout en gourmandise et en fraîcheur.

APPELLATION: Fleurie AOP

DEGRES: 14 %

CEPAGE : Gamay

VITICULTURE: Deuxième année de conversion à l'agriculture biologique et biodynamique. Haute densité (10 00 pieds/hectare). Gamay en sélection massale. Agroforesterie et couverts végétaux dans les vignes pour l'équilibre du biotope et la biodiversité. Cueillette manuelle des fruits à maturité optimale dans des caissettes de 16kg. Rendements très faibles de l'ordre de 30 hl/ha.

VINIFICATION ET ELEVEAGE : Réception de vendanges par gravité, éraflage, vinification en cuve béton brute, macération de 28 jours, élevage de 10 mois en cuve béton afin de préserver le fruit et de réaliser un vin d'une grande buvabilité. Levures indigènes uniquement, pas de macération carbonique, ni semi-carbonique, ni de thermovinification.

DEGUSTATION : Une robe grenat sombre et un nez qui exhale les petits fruits rouges. En bouche le vin est dense, juteux et légèrement épicé. Il se déguste avec beaucoup de bonheur dès à présent.

ACCORDS METS & VINS : Pâquerette est le vin des petits plaisirs gastronomiques, de la cuisine de tous les jours et de la convivialité. Il viendra rehausser une viande où accompagner une belle salade car ses tannins sont très fins. C'est aussi le vin des poissons grillés, du poulet rôti, d'un filet mignon de porc à la cocotte avec quelques champignons à la crème.

Château des Bachelards - 69820 Fleurie - France

Tel.: +33 (0) 9 81 49 47 00 | contact@chateau-bachelards.com | www.chateau-bachelards.com
Fleurie | Saint-Amour | Moulin-à-Vent | IGP Comtés Rhodaniens | Beaujolais Blanc