



CHÂTEAU DES RAVATYS

# Chardonnay 2020

## Beaujolais Blanc

### *Présentation du Domaine*

Au pied du Mont Brouilly, le Château des Ravatys a été créé en 1850 par Auguste SOLET. Son unique fils mort à la guerre de 1870, il adoptera sa nièce Mathilde COURBE à qui il va léguer toute ses biens. Elle va gérer le domaine et sera récompensée d'une médaille de bronze au Concours Agricole de l'Exposition Universelle de 1900. Elle léguera tous ses biens à l'Institut Pasteur de Paris en 1937. A partir de 1990, le Château et l'Orangerie sont modernisés pour accueillir le public : séminaires, dîners de gala, conférences, mariages, expositions et concerts.

La famille LAVOREL a fait l'acquisition de cette propriété en décembre 2020, avec le souhait de continuer de faire monter en gamme les vins du domaine, certifié HVE 3, en accentuant le travail porté envers le respect de l'environnement, notamment avec la conversion du domaine en bio.

### *Beaujolais Blanc*

Jolie robe or brillant  
Nez intense et fruité, pêche, abricot, avec des notes de fleurs d'acacia  
Attaque franche, rond en bouche, délicat et fruité. Belle longueur

Degré : 13°

Température de service : 11°

Accords : à l'apéritif ou sur une cassolette de Saint-Jacques

Garde : à consommer dans les 3 ans



### *Terroir et Spécificités*

- Sol :** Granits anciens, diorites et substrats marno-calcaires
- Cépage :** Chardonnay
- Densité de plantation :** 9 000 pieds / hectare
- Age moyen des vignes :** 5 ans
- Rendement :** 60 hl / hectare
- Situation :** Les Buisnières, aux pieds du Mont Brouilly
- Exposition :** Sud-Est
- Mode de culture :** Viticulture biologique (en conversion)
- Vendanges :** Vendanges manuelles
- Vinification :** Pressurage direct
- Elevage :** Sur lies fines, 7 mois en cuve béton
- Embouteillage :** Au château



CHÂTEAU DES RAVATYS

# Auguste 2018

## Côte de Brouilly

### *Présentation du Domaine*

Au pied du Mont Brouilly, le Château des Ravatys a été créé en 1850 par Auguste SOLET. Son unique fils mort à la guerre de 1870, il adoptera sa nièce Mathilde COURBE à qui il va léguer toute ses biens. Elle va gérer le domaine et sera récompensée d'une médaille de bronze au Concours Agricole de l'Exposition Universelle de 1900. Elle léguera tous ses biens à l'Institut Pasteur de Paris en 1937. A partir de 1990, le Château et l'Orangerie sont modernisés pour accueillir le public : séminaires, dîners de gala, conférences, mariages, expositions et concerts.

La famille LAVOREL a fait l'acquisition de cette propriété en décembre 2020, avec le souhait de continuer de faire monter en gamme les vins du domaine, certifié HVE 3, en accentuant le travail porté envers le respect de l'environnement, notamment avec la conversion du domaine en bio.

### *Côte de Brouilly*

Robe rouge rubis intense

Arômes puissants, floraux avec un nez de fruits rouges

Bouche équilibrée, avec une belle richesse et des tanins soyeux

Degré : 13°

Température de service : 16°

Accords : pour accompagner des viandes et fromages affinés

Garde : à consommer dans les 10 ans



### *Terroir et Spécificités*

**Sol :** Granit bleu (andésite)

**Cépage :** Gamay

**Densité de plantation :** 10 000 pieds / hectare

**Age moyen des vignes :** 60 ans

**Rendement :** 40 hl / hectare

**Situation :** Colline de Brouilly

**Exposition :** Sud-Est

**Taille :** Courte, en gobelets

**Mode de culture :** Viticulture raisonnée

**Vendanges :** Vendanges manuelles

**Vinification :** Macération longue (3 semaines) à haute température (29°C)

**Elevage :** 12 mois 50% foudres 50% fûts de chêne

**Embouteillage :** Au château