

BROUILLY

Cépage : Gamay noir à jus blanc.

Origine : Il suffit de regarder le mont Brouilly avec sa chapelle construite en 1857 au point le plus haut de ce massif de roches volcaniques.

Couleur : rouge

Sols : Il est constitué d'éléments altérés provenant du socle rocheux ; des langues calcaires subsistent ainsi que des schistes en sous-sol.

Culture : courte en gobelet 3 à 5 coursons de 2 yeux, le débutage, et le décavaillonage à l'automne, le labour en d'hiver, et le griffage au printemps.

Vinification : après une vendange manuelle et un tri sélectif en grappes entières méthode traditionnelle, contrôle de la température par thermorégulation, immersion des raisins dans le jus en cours de fermentation (grillage) macération carbonique de 8 jours.

Elevage : Cuve inox et ciment. Clarification et filtration des vins avec le maximum de procédés naturels et traditionnels.

Caractéristiques : Doté d'une robe grenat foncé, il livre des parfums de cassis et de framboise d'une bonne intensité. Ces arômes composent avec une bouche ample, un harmonieux ensemble de terroir et de calcaire qui exprime la notion de finesse.

Conservation : Ce vin peut être bu très jeune, mais également après une garde de 3 à 4 ans.

Conseils Mets et Vins : Ce vin se prêtera sur un magret de canard aux cerises, un filet de bœuf aux champignons, des petites cailles. Servir à 13°.