



Brouilly AOC

Le vin des amis

Cépage : Gamay noir à jus blanc

La parcelle :

Une parcelle de 0,70 hectares.

Exposition Nord-Ouest, 350 mètres d'altitude. Sol de granite sur une faible profondeur.

10 000 pieds par hectare, taille courte en gobelet traditionnel.

Production maximale de 5000 bouteilles par millésime.

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère. Egrappage.

Température de fermentation 28-32° C

Macération de 8 à 10 jours

Elevage en cuves 10 mois

Dégustation :

Robe pourpre.

Au nez, dominant les arômes de fleurs, rose ancienne et pivoine

Bouche ronde au caractère floral sur des tanins souples.

Potentiel de garde de 5 à 6 ans.

Servir entre 14 et 16°C.

Accords mets vins :

Charcuterie, volaille (poulet à la crème), viande rouge (rôti de bœuf), bouchées à la reine, poisson en sauce.

Ce vin accompagne des plats épicés (comme un curry de légumes ou de crevettes)

