



## Côte de Brouilly AOC

*Saveur et caractère des pierres bleues*

**Cépage :** Gamay noir à jus blanc

**La parcelle :**

Deux parcelles sur 1 hectare en Coteaux.

Exposition Est, 270 mètres d'altitude. Sol sur roche volcanique de pierres bleues altérées.

De 8000 à 10 000 pieds par hectare, taille courte en gobelet traditionnel.

Production maximale de 6000 bouteilles par millésime.

**Vinification :**

Récolte manuelle avec tri sévère suivie d'un égrappage.

Température de fermentation 28-32° C

Macération de 10 à 15 jours

Pigeages pour obtenir une expression optimale du terroir

Elevage en cuves 10 mois

**Dégustation :**

Robe rubis profond. Au nez, des arômes de fruits rouges bien mûrs et de cerise noire.

Bouche ronde et volumineuse sur des tanins bien présents.

Potentiel de garde de 6 à 8 ans.

Servir entre 16 et 18°C.

**Accords mets vins :**

Accompagne des charcuteries, des viandes blanches (lapin à la moutarde), ou des viandes rouges (entrecôte grillée).



Jean-Guillaume Passot – 2764 Voie Romaine - FR 69910 VILLIE-MORGON  
Tél : 33-(0)6-72-04-98-57 Email : [contact@passotcollonge.fr](mailto:contact@passotcollonge.fr) Site : [www.passotcollonge.fr](http://www.passotcollonge.fr)  
N° TVA : 0B484273834 ACCISE : FR 006537E5181 SIRET : 48427383400024

