



## Brouilly AOC

*Le vin des amis*

**Cépage :** Gamay noir à jus blanc

**La parcelle :**

Parcelle de 79 ares, plantée en 1945 sur un coteau exposé plein Sud à 250 mètres d'altitude sur sol caillouteux d'alluvions anciens.

11 100 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)



Jean-Guillaume PASSOT - 2764 Voie Romaine - 69910 Villié-Morgon  
Tél : 33-(0)9-53-44-11-81 Tél Mobile: 33-(0)6-72-04-98-57 E-mail : jgpasot@yahoo.fr  
N° TVA : FR37484273834 ACCISE : FR 006537 E 5181 SIRET : 48427383400024

