



Brouilly « Pisse Vieille » AOC

Un vin de légende

Cépage : Gamay Noir à Jus Blanc

La parcelle :

« Pisse-vieille » : Seul climat reconnu de l'appellation Brouilly. 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.

Cette parcelle produit un maximum de 5400 bouteilles par an.

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère.

Température de fermentation 28 - 31°C

Macération 10 à 12 jours

Elevage en cuves 9 mois

Dégustation :

Robe rubis. Nez de fruits rouges. Bouche ample et longue sur la finesse et l'élégance

Potentiel de garde de 6 à 7 ans.

Servir entre 16 et 18°C.

Accords mets vins :

A Servir sur des volailles, comme par exemple un poulet basquaise, pigeon rôti à la crème de petit pois ou des quenelles de volailles sauce Nantua.



Jean-Guillaume Passot - 2764 Voie Romaine – 69910 Villié-Morgon
Tél : 33-(0)9-53-11-81 Mobile 33-(0)6-72-04-98-57 E-mail : jgpassot@yahoo.fr
N°TVA : FR 374 842 738 34 Accise : FR 006537 E 5181 SIRET : 48427383400024

