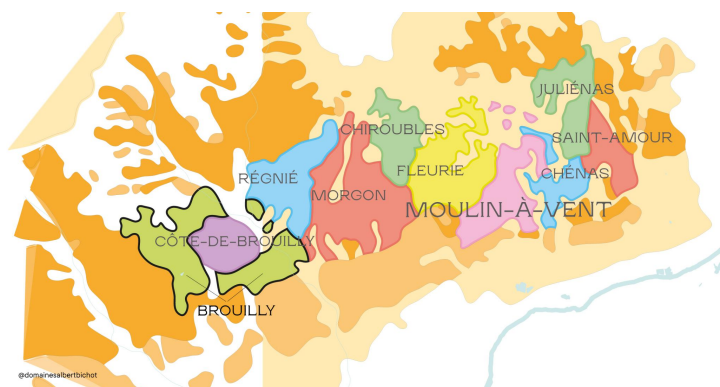




SITUATION

Beaujolais

CÉPAGE

Gamay

TERROIR

Sols de granite rose, marnes et pierres bleues calcaires

PRÉSENTATION

Situé au sud du Beaujolais, Brouilly est l'un des plus célèbres et des plus vastes crus de la région.

La vigne s'épanouit sur un sol en forte pente, de nature très diversifiée à dominante granitique de couleur rose aussi appelé "gore".

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves ouvertes thermorégulées durant 9 à 12 jours.

Elevage en cuves inox durant 8 à 9 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet subtilement parfumé aux notes de griotte, cassis et mûre mêlés à de subtiles touches épicées. Bouche fraîche et charnue avec des tanins souples et bien fondus. Finale rafraîchissante sur le fruit.

SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Charcuterie

Viandes et volailles grillées ou rôties

Fromages moyennement corsés

CITATIONS

Wine Enthusiast : 90/100 (2019)

