

BROUILLY 2017



- Appellation Brouilly - Cru du Beaujolais
- En propriété 7.5 ha
- Sous-sol Granite et Schiste
- Vendanges Manuelles
- Rendement 40-50 hl/ha
- Encépagement 100 % Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes 50 ans
- Taille Gobelet
- Densité 10 000 pieds/ha

Description

Six communes ont le privilège de se partager ce cru subtil et poétique, qui est le chouchou des brasseries parisiennes. Le cru le plus méridional du Beaujolais est coloré, ferme et corsé et développe des arômes de prunes et de pêches. Superficie totale de l'AOC : 1 328 ha

Vinification

Technique de vinification traditionnelle avec contrôle des températures.

Dégustation

Un nez très expressif avec un délicieux concentré de fruits rouges frais, tels que la fraise des bois et la framboise. En bouche, le fruit est croquant et une belle fraîcheur se dessine. Agréable longueur en bouche.

Accords mets vin

Filet de boeuf, côte de boeuf, viandes grillées, charcuterie, hors d'oeuvre raffinés et fromages.

Température de service

Entre 12 et 14°C

