

LES CRUS

BROUILLY

2009

Histoire

C'est au pied du Mont Brouilly, éminence couronnée d'une exquise chapelle, que s'épanouissent les vignes du plus étendu des Crus du Beaujolais.

Terroir

Appellation d'Origine Contrôlée Arènes granitiques, alluvions argilo-siliceuses et argilo-calcaires.

Vinification & Élevage

La vinification réalisée, appelée vinification beaujolaise est une macération semi-carbonique. Elle est effectuée sous contrôle immédiat et permanent des températures et peut varier entre 6 jours et 14 jours. Elevage en cuve inox pendant une durée d'environ 6 à 8 mois.

Dégustation

Une robe d'un rubis intense et profond. Le nez explose sur des petits fruits rouges. Belle longueur en finale sur des tanins soyeux.

Suggestions Gourmandes

Charcuterie de Pays, volailles, terrine de lapereau, fromages.

Service

Servir à 14°. A boire dès maintenant et dans les 3/4 ans.

