



**BROUILLY** 100% GAMAY



## VIGNOBLE

Cépage : Gamay  
Age : + de 55 ans

Sol : Granite rose  
Taille : Gobelet

Pour une meilleure expression de nos terroirs, nos vignes sont travaillées en agriculture raisonnée. La maîtrise rigoureuse des intrants permet de préserver la faune et la flore.

## VINIFICATION

Vendanges : Manuelles avec tri à la parcelle.  
Cuvaion : Traditionnelle semi-carbonique de 6 à 9 jours avec maîtrise des températures.  
Elevage : Environ 5 mois en cuve inox.

## DÉGUSTATION

Robe : Belle robe pourpre.  
Nez : Nez concentré et élégant aux parfums de fleurs et de fruits rouges bien mûrs.  
Bouche : Attaque franche, bel équilibre et tanins soyeux.

## SERVICE

16-18 C. A déguster sur une viande blanche à la crème, une cassolette de légumes aux herbes et aux raisins de Corinthe et pour finir, un fromage bleu et en dessert une tarte aux figes.

