



CÔTE DE BROUILLY 100% GAMAY



VIGNOBLE

Cépage : Gamay
Age : + de 55 ans

Sol : Granits et Schistes
Taille : Gobelet

Nos vignes sont travaillées dans le cadre d'une agriculture raisonnée à l'écoute de la faune et de la flore. Préserver le terroir est primordial pour lui permettre de s'exprimer au mieux. C'est pourquoi nous travaillons nos vignes en agriculture

VINIFICATION

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

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat. Nez de cassis et fines notes de violette. Des tanins fondus et des notes minérales en bouche, très agréable et belle rondeur.

SERVICE

16–18 C. A déguster sur une côte de bœuf Beaujolaise avec des fleurs de courgettes farcies aux champignons et à la brousse. A découvrir aussi avec une mousse de fromage blanc et des violettes cristallisées au sucre.

