

BROUILLY

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Emile Chandesais

Bien que le vignoble de Brouilly repose sur un héritage Romain, au sommet du mont Brouilly on ne pris pas la statue du dieu Mars, mais bien celle de Notre-Dame au Raisin. Veillant au grain des raisins chaque jour, cette dernière nous autorise aujourd'hui à rassembler l'esprit de la région dans une bouteille. Nous avons ainsi créé un vin où la fraîcheur et l'élégance des petites baie noires se mêlent aux épices de cannelle et à des tanins poudrés et sans fard.



Gamay Noir



Vigne de 30 ans En gobelet



Coteaux de
faible pentes;
majoritairement granitique
et peut profond
Exposition
Sud/Sud-Est



Vendanges manuelles
Vinification Beaujolaise
Semi-Carbonique
Parcelle vinifié
individuellement



Élevage en cuve inox Assemblage et embouteillage, 12 mois après la récolte



Vin dominé par les notes de framboise et de myrtille
Accompagne de fleurs poivrées et d'une pointe minérale
Corps vineux alliant fraîcheur et tanins bien ajustes.

