

DOMAINE *Bertrand*

MARYSE, JEAN PIERRE ET JULIEN BERTRAND

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS DEPUIS 1956

BROUILLY Pisse- Vieille



AOP BROUILLY (Cru du Beaujolais)

LOCALISATION

1 ha 93 au lieu- dit Pisse- Vieille à Cercié

SOLS

Sols pauvres et caillouteux de schiste, de granit et d'argile

ÂGE MOYEN DES VIGNES

80 ans

CEPAGES

100 % Gamay noir à jus blanc

DENSITE DE PLANTATION

8 500 ceps à l'hectare

RENDEMENT MOYEN

35 hectolitres à l'hectare

EXPOSITION

Sud

RECOLTE

- Vigne labourée, vendange manuelle avec tri successifs à la vigne et au chai.
- Macération 50% grappe entière/ 50% vendange égrappée et sans sulfite de 15-20 jours, avec maîtrise des températures (15° - 28°).
- Pressurage doux sur pressoir pneumatique.

ELEVAGE

En cuve béton et 1/2 muid pendant 12 mois – mise en bouteille au domaine

DEGUSTATION

- Cuvée atypique de l'appellation Brouilly. Vin tout en longueur, associant les arômes de fruits rouges à noyaux (cerise, griotte) et d'une belle matière, avec une remarquable finesse des tanins.
- A consommer entre 14 à 15°C
- Garde: 8-10 ans

ACCORD METS- VIN

Savourez le avec un tournedos Rossini, « flanqué » de quelques cèpes.

MILLESIME DIPONIBLE

2016



La Verpillière - 69200 CHARENTAY - info@domainebertrand.fr
<https://www.domainebertrand.fr>

