

BROUILLY - VURIL
Rouge



AOP
Brouilly (Cru du Beaujolais)

LOCALISATION
2 ha 50 au lieu-dit Vuril à Charentay

SOLS
2/3 sur des sols profonds d'argile, de limon et de sable 1/3 sur calcaire blanc

CEPAGES
100 % Gamay noir à jus blanc

DENSITE DE PLANTATION
9 000 ceps à l'hectare

RENDEMENT MOYEN
30 hectolitres à l'hectare

EXPOSITION

RECOLTE
- Vigne labourée, vendange manuelle avec tri successifs à la vigne et au chai.
- Vendanges égrappées à 50% et macération de 9 jours avec maîtrise des températures (15° - 28°).
- Pressurage doux sur pressoir pneumatique.

CUVAISON

PRESSURAGE

ELEVAGE
En cuve béton pendant 17 mois - mise en bouteille au domaine

DEGUSTATION
- Robe rubis, reflets pourpres.
- Nez composé de petits fruits rouges mûrs, fond épicé.
- Attaque sur le fruit, bouche souple, concentrée, les arômes sont présents et portés par une certaine fraîcheur
- Finale épicée persistante. Un brouilly racé, typé
- Jusqu'à 6 années de garde
- A consommer 14 à 15°C

SUGGESTION
Dégustez le entre amis avec une viande rouge et des légumes de saison

