

# DOMAINE Bertrand

MARYSE, JEAN PIERRE ET JULIEN BERTRAND

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS DEPUIS 1956

## BROUILLY Vuril



### AOP BROUILLY (Cru du Beaujolais)

#### LOCALISATION

2 ha 50 au lieu dit Vuril Charentay

#### SOLS

Sols profonds d'argile, de limon et calcaire blanc

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

#### CEPAGES

100 % Gamay noir jus blanc

#### DENSITE DE PLANTATION

8 000 ceps hectare

#### RENDEMENT MOYEN

40 hectolitres hectare

#### EXPOSITION

Sud

#### RECOLTE

- Vigne labourée, vendange manuelle avec tri successifs la vigne et au chai.
- Macération semi-carbonique (grappe entière) et sans sulfite de 10-12 jours avec maîtrise des températures (15-28°C).
- Pressurage doux sur pressoir pneumatique.

#### ELEVAGE

En cuve béton pendant 10-12 mois mise en bouteille au domaine

#### DEGUSTATION

- Cuvée typique de l'appellation Brouilly et de la région. Vin de gourmandise et de plaisir, marqué par ses arômes de fruits frais, sa souplesse et sa fraîcheur. Parfait allié de vos repas de lapin jusqu'aux fromages.
- A consommer entre 13-15°C
- Garde: 6-8 ans

#### ACCORD METS-VIN

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

#### MILLESIME DIPONIBLE

2017



La Verpillière - 69200 CHARENTAY - [info@domainebertrand.fr](mailto:info@domainebertrand.fr)  
<https://www.domainebertrand.fr>

