

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

20 hectolitres à l'hectare

EXPOSITION

Sud

RECOLTE

- Vigne labourée, vendange manuelle avec tri successifs à la vigne et au chai.
- Macération 100% grappe entière et sans sulfite de 15-20 jours, avec maîtrise des températures (15° - 28°).
- Pressurage doux sur pressoir pneumatique.

ELEVAGE

En foudre de chêne 12 mois puis 6 mois en cuve béton- mise en bouteille au domaine sans collage ni filtration.

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.



375 rue des Combes - 69220 CHARENTAY - domainebertrand@outlook.fr
[HTTP://WWW.DOMAINEBERTRAND.fr](http://WWW.DOMAINEBERTRAND.fr)

