

# BROUILLY

## BROUILLY

### INFORMATION

---

**Appellation :** BROUILLY  
"Bergeron"

**Cépage :** GAMAY

**Alcool :** 13%

**Certification :** Hautes  
valeurs environnementales  
HV 3

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification  
traditionnelle avec une durée  
moyenne de cuvaison de 12  
jours.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Cart 12 bt ,  
carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** 10 ha sur  
communes Cercié et  
Saint-Lager

**Surface :**

**Type de sol :**  
principalement granitiques

**Climat :** climat semi  
continental

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe rubis intense

**Nez :** note de fruits rouges  
avec la fraise et la framboise  
en tête, ils sont légers,  
souples et fruités

**Bouche :** tendre et  
harmonieux, vin charnel,  
gourmand, plein de fruits  
rouges. Il peut être souple ou  
un peu plus charpenté selon  
son âge.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12-13°C

**Accords mets et vins :**  
plats en sauce, charcuteries,  
les plats principaux

**Garde :** Vin à déguster et à  
apprécier dès aujourd'hui.  
Vous pouvez conserver vos  
bouteilles couchées entre 5  
et 10 ans à l'abri de la lumière

