

Brouilly Briante

Brouilly

INFORMATION

Appellation : Beaujolais AOP

Cépage : gamay noir à jus blanc

Alcool : 13%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle avec contrôle des températures
Elevage en foudre traditionnel

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 x 75cl



TERROIR

Région Viticole : Saint Lager (69)

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Grenat foncé

Nez : Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise)

Bouche : Vin rond et solide affirmé par le vieillissement en foudres. Bouche structurée, nerveuse et fruitée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : A boire frais entre 12 et 14°C

Accords mets et vins : Entrées, charcuterie mais aussi plats plus raffinés tels que les petits gibiers à plume.

Garde : Il sera apprécié jeune mais peut se conserver de 2 à 3 ans

