

Brouilly Réserve du Château de Pierreux

Brouilly

INFORMATION

Appellation : Beaujolais AOP

Cépage : 100% Gamay

Alcool : 13%

Certification : HVE

VINIFICATION

Méthode : Un léger tri a dû être effectué, à réception de vendange pour parfaire la cuvée et sublimer sa qualité. Les raisins sont égrappés à 100% puis vinifiés en cuve béton. Nous avons appliqué une fermentation assez lente entre 22 et 28°C avec 1 remontage par jour et une macération de 12 à 18 jours, avec 2 à 4 délestages en fin de macération.

L'élevage en foudres de chêne de 50hL a duré 6 mois pour développer la structure, lisser les tanins et permettre une micro oxygénation.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl, 37.5cl

Unité de vente : carton de 6 x 75cl, carton de 12 x 37.5



TERROIR

Région Viticole : 110 ha

Surface : 110 ha

Type de sol : granit rose, schistes, silicie

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Belle robe pourpre intense

Nez : Ce Brouilly s'ouvre sur des notes florales, de fruits noirs et d'épices

Bouche : La bouche est dense, élégante avec des notes de cassis et de pivoines. Les tannins sont fondus et soyeux. Nous retrouvons également la touche minérale qui caractérise les vins de Pierreux.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16 à 18°C

Accords mets et vins : Sa structure lui permet d'accompagner à merveille les fromages, les viandes, les plats en sauce et même les mets un peu épicés ... Avec ce vin, le Château de Pierreux laisse pleinement s'exprimer les arômes et la minéralité de son terroir.

Garde : Sa concentration et son élégance nous permettra de le déguster jeune, mais c'est un vin qui pourra vieillir



Brouilly Réserve du Château de Pierreux

Brouilly

sans problème (3 à 6 ans voir plus).

