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