

BROUILLY LES MIGNONNES DE PIERREUX

Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Composition : Assemblage de petites parcelles au lieu-dit « Pierreux »
Terroir : Roches volcaniques siliceuses, bleutées, schisteuses, piémonts anciens ;
expositions Sud, Sud-Est et Nord
Âge de la vigne : De 40 à 80 ans

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Macération semi carbonique de 10 à 12 jours
en grappes entières
Tous les raisins sont issus de sols vivants

ÉLEVAGE

Élevé en foudres de chêne pendant 8 mois

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur rubis
Palais : Arômes délicats de petits fruits rouges et frais
Un joli fruité pour un grand plaisir

SERVICE

Température de service : 14°C
Garde : 6-8 ans
Accord mets-vins : Une viande rôtie, une côte de bœuf ou
un beau coulommiers



Contact

06 32 16 72 20

contact@lagammebeaujolaise.com

961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

www.lagammebeaujolaise.com

CÔTE DE BROUILLY SOLEIL DE BRULHIÉ

Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Composition : Assemblage des vignes du climat Brulhié
Terroir : Granit bleu ; exposition plein Sud
Âge de la vigne : De 15 à 60 ans

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Macération semi carbonique de 12 jours
en grappes entières
Tous les raisins sont issus de sols vivants

ÉLEVAGE

Élevé en foudres de chêne pendant 8 mois

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur rubis profond
Palais : Arômes de fruits rouges, pivoine, notes poivrées
Une belle minéralité lui apporte intensité et finesse

SERVICE

Température de service : 14°C
Garde : 8-10 ans
Accord mets-vins : Un petit gibier, un magret de canard ou un Pont l'Evêque



Contact

06 32 16 72 20

contact@lagammebeaujolaise.com

961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

www.lagammebeaujolaise.com

CÔTE DE BROUILLY L'HÉRONDE

Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Composition : Cuvée parcellaire du climat l'Héronde
Terroir : Roches volcaniques bleues 100% ; exposition plein Sud
Âge de la vigne : 65 ans

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Macération semi carbonique de 15 à 20 jours
Cuvée parfois égrappée en partie
Tous les raisins sont issus de sols vivants

ÉLEVAGE

70% en foudres de chêne et 30% en fûts pendant 14 mois

DÉGUSTATION

Oeil : Belle robe, cerise noire
Palais : Joli bouquet de fruits noirs, finale épicée
Vin opulent, puissant et d'une très belle élégance

SERVICE

Température de service : 14°C
Garde : 10 ans et plus
Accord mets-vins : Un magret de canard, sélection de charcuteries et fromages



Contact

06 32 16 72 20

contact@lagammebeaujolaise.com

961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

www.lagammebeaujolaise.com

CÔTE DE BROUILLY DES LYS

Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Composition : Sélection vieilles vignes du climat Brulhié
Terroir : Roches volcaniques bleues 100% ; exposition plein Sud
Âge de la vigne : De 60 à 80 ans

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Macération semi carbonique de 15 à 20 jours
Cuvée parfois égrappée en partie
Tous les raisins sont issus de sols vivants

ÉLEVAGE

70% en foudres de chêne, 30% en fûts pendant 16 à 18 mois

DÉGUSTATION

Oeil : Robe intense et brillante
Palais : Arômes de fruits noirs avec une fine touche de boisée, tanins soyeux pour un vin dense et long

SERVICE

Température de service : 14°C
Garde : 10 ans et plus
Accord mets-vins : Un petit gibier, un magret de canard ou un Pont l'Evêque



Contact

06 32 16 72 20

contact@lagammebeaujolaise.com

961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

www.lagammebeaujolaise.com