

BROUILLY

Cépage : gamay noir à jus blanc

Couleur : rouge

Terroir : Sol Granitique / sablonneux

Âge de la vigne : 50 ans

Culture : Les ceps bas sont taillés en gobelet et les vignes sont vendangées 100% manuellement

VINIFICATION

En vinification, le domaine continue à présenter des vins traditionnels et typiques de son terroir.

ÉLEVAGE

Il travaille avec des méthodes ancestrales (vendanges en grappes entières, cuvaisons longues, élevages longs...) et de nouvelles méthodes (maîtrise des températures, travail en cuves inox...).

DÉGUSTATION

Vin a la couleur rouge vif et brillant, aux arômes de fruits rouges frais et aux notes d'épices. La bouche est ronde et soyeuse, aux subtils notes poivrées.

SERVICE

Accompagnera vos charcuteries, viandes blanches, fast-food (burgers) et fromages.



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com