

# 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 à la couleur rouge vif et brillant, aux arômes de fruits rouges frais et aux notes d'épices. La bouche est ronde et soyeuse, aux subtiles 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](mailto:contact@lagammebeaujolaise.com)

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://www.lagammebeaujolaise.com)