

CÔTE DE BROUILLY

Cépage : gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Schisteux

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 foncé, aux arômes de fruits noirs (cassis, mûres...). La bouche est ample et puissante. La minéralité est bien présente en bouche

SERVICE

Accompagnera vos charcuteries, viandes rouges, cuisines épicées 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