



Aire de production

Appellation communale récoltée sur les parties délimitées de 6 villages dans l'appellation Beaujolais sur 1 280 hectares.

Origine

Le sol est très diversifié, allant du granit aux terres grasses alluvionnaires voisines de la plaine de la Saône. La pierre bleue de Brouilly est la plus dure d'Europe.

Cépage

100% Gamay

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox thermo-régulée à 30°C par macération semi-carbonique, puis le vin reste de 3 à 6 mois en cuve.

Notes de dégustation

COULEUR : Rouge cerise, brillant.
NEZ : Typique du Gamay. Senteur de raisins frais, prune, myrtille, cerise, avec des notes minérales.
PALAIS : Corps vineux et bien équilibré avec des tanins élégants.

Accords mets et vins

A déguster avec des pigeons rôtis, des gibiers à plumes, des râbles de lapin et des fromages comme le Coulommiers.

Service

10 à 12°C

Potentiel de garde

De 5 à 10 ans