



Origine

C'est en 1934 que l'appellation « Côte de Brouilly » a été créée, les propriétaires de la colline de Brouilly ayant peur de voir leur vin perdre ses caractéristiques d'identité devant l'extension des droits de l'appellation Brouilly. La Côte de Brouilly est en effet plus riche et plus charpentée que le Brouilly.

Cépages

Gamay noir à jus blanc

Terroir

Le vignoble, installé entièrement sur les fortes pentes exposées sud-ouest de la colline de Brouilly, à 400 mètres d'altitude, repose sur des granites et des schistes très durs, de couleur bleu, dénommés diorites. Le Mont Brouilly serait un reliquat de l'activité volcanique du primaire.

La vigne et le sol

Âge des vignes : 51 ans

Rendement : 42 hl / Ha

Parcelles : Au pied des pentes pentues du mont Brouilly, 1ha4 d'un seul tenant, sélectionné rigoureusement sur la propriété du vigneron-partenaire.

Les vignes sont orientées à l'Est, mais bénéficient d'un bon ensoleillement grâce au mont arrondi. Les vignes taillées en gobelet, sont travaillées en lutte raisonnée, voire intégrée.