

Brouilly "Chapelle Saint-Pierre"



Région : Beaujolais

Millésime : 2022

Appellation : Brouilly

Cépage : Gamay

Climat : Chapelle Saint-Pierre

Degré d'alcool : 15°

Vinification :

Sélection parcellaire de vieilles vignes situées à proximité de la chapelle Saint-Pierre datant du XIème siècle; vendangées à la main.

Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve inox, extraction poussée par remontage et pigeage. Macération d'environ 15 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

12 mois en fût

Commentaire de dégustation :

Issu de sols mano-calcaires et argilo-granitiques, ce brouilly élevé 12 mois en fût de chêne, s'exprime par des arômes intenses de fruits rouges et de griottes mais aussi de légères notes de baba au rhum et d'épices; après une attaque souple en bouche, ce vin puissant et capiteux dévoile une belle structure tanique.

Potentiel de garde :

7 - 10 ans

Température de service :

15 - 17°C

Suggestions accords mets et vin :

Gibiers, canard, boeuf, agneau.