

Brouilly "Saint-Pierre"



Région : Beaujolais

Millésime : 2023

Appellation : Brouilly

Cépage : Gamay

Climat : Saint-Pierre

Degré d'alcool : 14°

Vinification :

Vendange à la main.

Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve inox, extraction par remontage et pigeage.

Macération de 12 à 15 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols marno-calcaires et argilo-granitiques, ce brouilly s'exprime par des notes de petits fruits rouges tels que la groseille et la cerise auxquelles se mêlent une nuance d'olive noire et une touche minérale légèrement salée. L'attaque en bouche est puissante et dévoile une bouche structurée avec des tanins denses et agréables.

Potentiel de garde :

5 - 7 ans

Température de service :

14 - 17°C

Suggestions accords mets et vin :

Charcuteries, volailles, viandes rouges