

# Gilbert & Gaillard

## GUIDE DES VINS

2013

### HENRY FESSY

C'est en 1888 que la famille Pellissier commence à produire du vin. Elle se rend rapidement acquéreur d'une propriété au cœur du Beaujolais, à Brouilly. Après la première guerre mondiale, Henry Fessy, gendre de Jean Pellissier, en devient le successeur. Aujourd'hui ce sont ses petits-fils Henry et Serge qui gèrent l'exploitation. Le vignoble court sur 11 hectares, avec de multiples appellations : Beaujolais, Brouilly, Juliéas, Chiroubles, Chénas, Fleurie, Moulin à Vent... Le domaine commercialise plus de deux millions de bouteilles et a été racheté en janvier 2008 par l'emblématique Maison Louis Latour, présente en Bourgogne depuis plus de deux siècles.



**Note : 87/100**

#### Brouilly Henry Fessy - Millésime 2010

Robe rouge, nuances rubis. Nez net et séduisant de petits fruits rouges frais, agrémenté d'une subtile touché minérale et poivrée. Belle attaque souple et polie, matière fine, belle fraîcheur. Un Brouilly d'accès immédiat à déguster sur une volaille.

*L'accord mets/vins : lapin sauté*

*Température de service : 14-15°*

*Dégustation optimale : 2012-2013*



**Note : 83/100**

#### Côte de Brouilly Henry Fessy - Millésime 2010

Robe d'un rouge rubis, d'intensité moyenne. Nez de fruits rouges mûrs, fond végétal. Un style droit, frais, marqué par ses tanins. Un Côte de Brouilly alerte, assez ferme. A déguster sur une viande blanche.

Vins Henry Fessy  
644 route de Bel Air  
69220 St Jean d'Ardières  
Tél. : 04 74 66 00 16  
Fax : 04 74 69 61 67  
Email : [commercial@henryfessy.com](mailto:commercial@henryfessy.com)  
Internet : [www.henryfessy.com](http://www.henryfessy.com)