

BROUILLY *les brûlées*

2017



- Appellation Brouilly " Les Brulées "
- En propriété 0.7 ha
- Sous-sol Granit & Schiste
- Vendanges Manuelles
- Rendement 40-50 hl/ha
- Encépagement 100% Gamay
- Age moyen des vignes 60 ans
- Taille Gobelet
- Densité 10000 pieds/ha

Description

Étant le plus méridional de tous les crus, Brouilly offre des vins aux robes rubis ainsi que d'excellentes structures. Opulent et corsé, il dévoile de subtils arômes de prune et de pêche. La parcelle "Les Brulées", magnifique vignoble de 0.7 hectares d'un seul tenant, est située sur le plateau de Bel Air. Les vignes ont été plantées entre 1949 et 1950. Le sous-sol du vignoble est traversé par un filon d'aluminium; en conséquence, la foudre frappe souvent ce terroir d'où le nom "Les Brulées".

Vinification

Vinification traditionnelle non-carbonique avec contrôle des températures.

Accords mets vin

Fromage, entrecôte ou faux-filet, viande rouge grillée, charcuterie.

Température de service

Entre 12 & 14°C

Revue de presse

Brouilly "Les Brûlées" 2017 - Concours international du Gamay - Janvier 2019 - Médaille d'Argent

Brouilly "les Brûlées" 2017 - James Suckling - USA - February 2019 - 92/100

Brouilly "Les Brûlées" 2017 - Médaille d'argent au Concours des Grands Vins du Beaujolais - Janvier 2020

