

# BROUILLY *plateau de bel air* 2019



- Appellation Brouilly "Plateau de Bel Air"
- En propriété 5,5 ha
- Sous-sol Granite et schiste
- Vendanges Manuelles
- Rendement 40-50/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. Le plateau de Bel Air, vignoble d'environ 5.5 hectares, se fond dans le paysage vallonné du Beaujolais et fait face au célèbre Mont Brouilly. Exposé plein sud, les grappes bénéficient d'un ensoleillement maximal pour une parfaite maturité des raisins.

## Vinification

Vinification traditionnelle non-carbonique avec contrôle des températures.

## Dégustation

Notre Brouilly "Plateau de Bel Air" à la robe pourpre, dévoile des arôme fruités de pêche de vigne, de fraise et de framboise. La bouche ample et puissante délivre une belle longueur avec des notes de pêche en finale.

## Accords mets vin

Fromage, viande rouge rôtie, civet de lapin, côte d'agneau aux pruneaux, charcuterie...

## Température de service

Entre 12 et 14 °C

