

BROUILLY 2013

Cuvée "Y"

Terroir :

Roches volcaniques bleutées et schisteuses altérées

Cépage :

100 % Gamay noir à jus blanc

Age moyen des vignes :

30 - 40 ans

Rendement :

45 hl/Ha

Vinification :

1000% grappes entières.

Macération carbonique durant 18 jours à 15°C.

Elevage :

Futs (le temps de finir les fermentation alcoolique et malo-lactique)

Production :

600 bouteilles 75 cl

Dégustation :

Visuel : Rouge vif et intense, avec des reflets grenat.

Nez : Petits fruits rouges groseilles, fraises ou framboises.

Bouche : Fruits rouges rappelant le nez, avec une pointe épicée et légèrement acidulée offrant une belle fraîcheur.

Accords mets et vins :

Apéritif

Viandes grillées

Fromages