

BROUILLY 2014

"Les Eronnes"

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 :

80% Egrappé, 20% grappes entières.

Macération durant 13 jours à 21°C, puis trois jours à 28°C.

2 remontages à l'air par jour durant les 13 premiers jours, puis un par jour pour les trois derniers jours, pour la vendange égrappée Macération carbonique pour la vendange entière.

Elevage :

Cuve émaillées

Production :

8 000 bouteilles 75 cl

Dégustation :

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

Nez : Petits fruits rouges mûrs mêlant groseilles et cerises noir.

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

Accords mets et vins :

Viandes blanches et rouges grillées

Fromages

