



BROUILLY

PISSE-VIEILLE

Brouilly est le plus méridional et le plus étendu des crus du Beaujolais, 1 300 hectares. La dénomination Pisse Vieille est un privilège, 22 hectares exposés plein sud, seul climat reconnu de l'appellation Brouilly. Robe rubis, coloré, ferme, il laisse entrevoir des notes de fruits rouges, de prune et de pêche.

CARACTÉRISTIQUES DU BROUILLY - PISSE-VIEILLE



CÉPAGE
100% Gamay



DÉGUSTATION
Notre Brouilly présente une robe rubis vive et est ferme avec des notes de fruits rouges, de prune et de pêche.



VINIFICATION
Nous récoltons à la main avec un tri minutieux des raisins pour ne retenir que le meilleur. Pressurage pneumatique pour la moitié, et pressoir à table en bois pour l'autre. Nous utilisons des méthodes traditionnelles de vinification du Beaujolais. La cuvaison dure 8 à 10 jours sous contrôle de température.



GARDE
3 à 10 ans selon le millésime



SITUATION
Commune de CERCIE, lieu dit « Pisse Vieille » Coteau exposé plein sud, seul climat reconnu de l'appellation Brouilly.



GÉOLOGIE
Granitique, argilo-calcaire



RENDEMENT MOYEN
52 hl/ha



VIGNOBLE
1 300 hectares



ÂGE DES VIGNES
de 30 à 80 ans

