



# CÔTE DE BROUILLY

La superficie de l'appellation est de 312 ha, situés sur les pentes du Mont Brouilly. Le vignoble a l'immense privilège d'être "protégé" par la Chapelle implantée au sommet du Mont. C'est un vin racé avec une couleur pourpre et de légers arômes de fleurs.

## CARACTÉRISTIQUES DU CÔTE DE BROUILLY -



CÉPAGE  
100% Gamay



DÉGUSTATION  
Vin racé avec une couleur pourpre et de légers arômes de fleurs.



VINIFICATION  
Nous récoltons à la main avec un tri minutieux des raisins pour ne retenir que le meilleur. Pressurage pneumatique. 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 SAINT-LAGER



GÉOLOGIE  
Granit rose



RENDEMENT MOYEN  
52 hl/ha



VIGNOBLE  
312 hectares situés sur les pentes du Mont Brouilly



ÂGE DES VIGNES  
Environ 50 ans

