



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

