

BROUILLY

AOC Rouge

Beaujolais

Le vignoble du Beaujolais est situé dans le nord du département du Rhône et sur quelques communes de la Saône-et-Loire.

Administrativement rattaché au vignoble de Bourgogne, l'aire de production correspond au piémont des monts du Beaujolais, entre Mâcon et Lyon.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils



Un vin plein d'élégance : Le mot brouilly trouve son origine dans le patronyme d'un lieutenant de l'armée romaine, Brulius qui s'installa dans ces lieux. Ce nom a été donné à la colline qui domine le paysage mais aucun village n'a pour nom Brouilly.

Le Brouilly est le plus étendu et le plus « méridional » des crus du Beaujolais. Le vignoble de Brouilly occupe le bas des pentes de la montagne de Brouilly, encerclant la « Côte de Brouilly ».

CEPAGE :

100% Gamay noir à jus blanc.

ELABORATION :

La vinification Beaujolaise est unique au monde, cette méthode de vinification (incorporation de grappes entières dans la cuve) se rapproche sans doute de la manière d'opérer de nos ancêtres. C'est cette vinification qui permet l'élaboration de vins riches en arômes floraux et fruités tels que ceux de violette, iris, pivoine, pêche, banane et petits fruits rouges.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : couleur rubis intense.

Nez : arômes de fruits rouges et noirs avec des parfums d'iris et de violette.

Bouche : une bonne charpente et une très grande finesse. C'est un vin soyeux avec des tanins fondus et une persistance en bouche.

HARMONIE METS/VINS :

Il s'accorde très bien avec les viandes rouges, les viandes légères telles que le poulet, la charcuterie et les fromages.

Service entre 15 et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE :

2 ans et plus.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BPI06 39605 Arbois Cedex - www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 - N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Août 2022