

LES CRUS DU BEAUJOLAIS

# Brouilly

## Vieilles Vignes

### Dégustation :

Le Brouilly Vieilles Vignes note de parfums fins de framboise et de mûre, fruité, en harmonie avec des arômes de réglisse et une note finale de minéralité. Passage en carafe pour une meilleure dégustation.

### Accords Mets/Vins :

Le Brouilly Vieilles Vignes s'apprécie avec de l'agneau, magret de canard, petit gibier et fromages.

### Vinification :

Traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique



<b>Appellation</b>	Brouilly
<b>Cuvée</b>	Vieilles Vignes
<b>Superficie</b>	1,50 ha
<b>Âge des vignes</b>	De 70 à 100 ans
<b>Densité de plantation</b>	10 000 pieds / ha
<b>Nature du sol</b>	Granite (roche rose)
<b>Cépage</b>	Gamay Noir à Jus Blanc
<b>Rendement moyen</b>	35 à 40 hl / ha suivant le millésime
<b>Vendanges</b>	Manuelles



HVE - Haute Valeur  
Environnementale