

LES CRUS DU BEAUJOLAIS

# Brouilly

## Voujon



### Dégustation :

Vin à la robe rubis au nez de fruits rouges, cerise, prune avec des notes minérales, développe beaucoup de finesse en tanins et une agréable structure.

### Accords Mets/Vins :

Il s'associe avec les volailles, petits gibiers, magrets de canard et les fromages.

### Vinification :

Traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique.

<b>Appellation</b>	Brouilly
<b>Cuvée</b>	Voujon
<b>Superficie</b>	7 ha
<b>Âge des vignes</b>	De 20 à 60 ans
<b>Densité de plantation</b>	10 000 pieds / ha
<b>Nature du sol</b>	Granitique (roche rose)
<b>Cépage</b>	Gamay Noir à Jus Blanc
<b>Rendement moyen</b>	50 hl / ha
<b>Vendanges</b>	Manuelles



HVE - Haute Valeur  
Environnementale