

LES CRUS DU BEAUJOLAIS

## Côte de Brouilly

### Côte de Brouilly "Brulhié"



#### Dégustation :

Le Côte de Brouilly est un vin à la robe rubis, des tanins soyeux et équilibrés de fruits noirs (myrtille) avec une note minérale.

#### Accords Mets/Vins :

Le Côte de Brouilly s'apprécie avec des civets de lapin, de l'agneau ou des fromages.

#### Vinification :

Vinification traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique

<b>Appellation</b>	Côte de Brouilly
<b>Cuvée</b>	Côte de Brouilly "Brulhié"
<b>Superficie</b>	1.15 ha
<b>Âge des vignes</b>	De 40 à 50 ans
<b>Densité de plantation</b>	10 000 pieds / ha
<b>Nature du sol</b>	Granite bleu (porphyre)
<b>Cépage</b>	Gamay Noir à Jus Blanc
<b>Rendement moyen</b>	45 hl / ha
<b>Vendanges</b>	Manuelles



HVE - Haute Valeur  
Environnementale