

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

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



HVE - Haute Valeur
Environnementale