Domaine RUET
Depuis 1926

NOS VINS TRADITIONNELS

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes. La vente d'alcool est interdite au mineurs de moins de 18 ans.
"Voujon" - 69220 Cercié-en-Beaujolais - France - Téléphone : 04 74 66 85 00
E-mail : contact@ruet-beaujolais.fr - www.ruet-beaujolais.fr