



CÔTE DE BROUILLY 2014

Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Age de la vigne

40 à 60 ans selon les parcelles

Sol

La nature du sol et du sous-sol de la colline de Brouilly est la base de la belle unité de cru. On y trouve du granit et des schistes très durs de couleur vert bleu.

Vinification

Macération pendant 10 à 12 jours des raisins éraflés à 60%. Elevage en cuve béton. Pas de collage. Filtration légère.

Situation

Le vignoble de la Côte-de-Brouilly recouvre en quasi-totalité les pentes du Mont Brouilly. Contrairement au reste du Beaujolais, majoritairement granitique, les sols du Mont Brouilly sont constitués de pierre bleue d'origine volcanique. La combinaison de ce sol caractéristique et de l'altitude donne toute sa complexité aux vins qui y sont produits.

Le Côte de Brouilly Trénel provient de parcelles situées sur la partie sud du Mont Brouilly. Elles y bénéficient d'une excellente exposition sud/sud-est.

Dégustation

D'une belle couleur rouge foncé, ce vin développe des arômes fruités de framboise, de myrtille et de prune, mêlés à des notes de poivre vert et de pierre à fusil.

Fruité et épicé en bouche, il est doté d'une belle structure, de tanins fins et d'une finale toute en souplesse.

Consommation et service

Servir de 15° à 16°C sur un bœuf bourguignon, une carbonnade flamande ou un magret de canard aux cèpes.

A conserver jusqu'à 10 - 12 ans.

