



BROUILLY

APPELLATION BROUILLY CONTRÔLÉE

Domaine de Gorge de Loup A. Pierarnault

FRUIT
LÉGER-----PRONONCÉ
PERSONNALITÉ
LÉGER-----PUISSANT

Historique : L'appellation Brouilly rassemble des vins exprimant la grande diversité des sols granitiques qui leur donnent naissance à l'ouest, sur des roches compactes dures au centre, et sur des sols parfois recouverts d'alluvions à l'est du mont Brouilly.

Cépages : Gamay noir

Vinification et élevage : Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines. Après décuvage, les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox et élevés pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation : Paré d'une robe rouge rubis, il exhale des arômes fruités où dominant la fraise et la framboise. Ce vin allie souplesse, chair et finesse.

Accompagnement : Il peut très bien se marier avec une viande blanche, de la volaille, du foie de veau, gibier à plume ou des pâtes. Il se mariera parfaitement avec des fromages à pâte molle.

Servir à : une température comprise entre 16° et 18°C.

Garde : 4 - 6 ans



	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 443 350 033 163	1.15	77 x 77 x 295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		7.25	260 x 177 x 310	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		776	1200 x 800 x 1650	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

