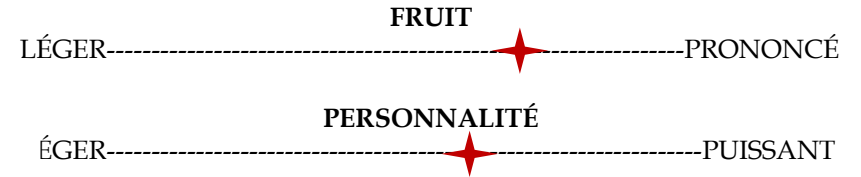


CÔTE DE BROUILLY

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Domaine De Montbriand Bel Air



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Historique : Protégées des pluies par la Colline de Brouilly, là où le gamay prend de la hauteur, les vignes se situent à une altitude comprise entre 275 et 325 mètres. Ces vieilles vignes conduites en gobelet, mode de culture traditionnel du Beaujolais, se trouvent sur des pentes importantes favorisant leur drainage naturel. Les sols limono-sableux sont issus de l'altération physico-chimique de diorites (pierres bleues). Ce Domaine est situé aux portes des crus du Beaujolais, sur la commune de St Lager, et s'étend sur environ 7 hectares. Plantées sur les douces pentes de la colline de Brouilly, à une altitude de 270 mètres, les vignes sont exposées en plein est, sur des terrains granitiques. Les vignes sont exploitées en agriculture raisonnée, dans le souci constant de maîtriser parfaitement les intrants et les amendements.

Cépages : Cépage Gamay noir à jus blanc. Formation primaire. Ce domaine est exposé plein Est.

Vinification : Vendanges manuelles avec tri sélectif à la parcelle, cuvaison traditionnelle semi-carbonique longue de 9 à 11 jours avec maîtrise des températures.

Dégustation : Belle robe pourpre. Arômes aux nuances intenses de cerise, de myrtilles, de cassis, mêlés de réglisse et café. La bouche est fine, harmonieuse et vineuse.

Accompagnement : Se mariera à merveille avec une pintade à la crème, un sauté de veau aux olives et tomates séchées, un osso buco de veau servi avec des tagliatelles aux zestes d'agrumes.

Servir à : une température comprise entre 15 et 17°C. Ouvrir 1h avant.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)
BOUTEILLE 75cl	3 436 730 006 185	1.40	85 x 85 x 300
CARTON		8,67	400 x 390 x 100

