



## Côte de Brouilly AOC

*Saveur et caractère des pierres bleues*

**Cépage :** Gamay noir à jus blanc

**La parcelle :**

Trois parcelles sur 1,30 hectare en Coteaux.

Exposition Est, 270 mètres d'altitude. Sol sur roche volcanique de pierres bleues altérées.

De 8000 à 10 000 pieds par hectare, taille courte en gobelet traditionnel.

Production maximale de 6000 bouteilles par millésime.

**Vinification :**

Récolte manuelle avec tri sévère suivie d'un égrappage.

Température de fermentation 28-32° C

Macération de 10 à 15 jours

Pigeages pour obtenir une expression optimale du terroir

Elevage en cuves 10 mois

**Dégustation :**

Robe rubis profond. Au nez, des arômes de fruits rouges bien mûrs et de cerise noire.

Bouche ronde et volumineuse sur des tanins bien présents.

Potentiel de garde de 6 à 8 ans.

Servir entre 16 et 18°C.

**Accords mets vins :**

Accompagne des charcuteries, des viandes blanches (lapin à la moutarde), ou des viandes rouges (entrecôte grillée).



Jean-Guillaume PASSOT - 2764 Voie Romaine – 69910 Villié-Morgon  
Tél : 33-(0)9-53-44-11-81 Tél Mobile: 33-(0)6-72-04-98-57 E-mail : jgpassot@yahoo.fr  
N° TVA : FR37484273834 ACCISE : FR 006537 E 5181 SIRET : 48427383400024