

BROUILLY

Vin issu de raisins en conversion vers l'agriculture biologique

Histoire

Jean-Claude Lapalu est le premier d'une grande famille de vigneron à exploiter le domaine qui porte son nom. Dès 1998, il prend la décision d'être à l'écoute de ses vignes et se dirige vers l'agriculture biologique. Depuis 2 ans, il s'est mis en conversion bio pour obtenir le label. Il exploite ses vignes de 12 hectares avec l'aide de son épouse, d'un salarié et de saisonniers.

Vignoble

Cépage Gamay, raisin rouge à jus blanc
Sol sableux et granitique
Exposition Sud-ouest
Altitude 350 m

Vinification

Vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne et transport en cassettes percées afin d'avoir une bonne vision des raisins, de le préserver des écrasements et de conserver l'intégrité des grappes pour la macération carbonique.

Vinification au cuvage du domaine.

Méthode traditionnelle Beaujolaise en grappes entières, macération simple carbonique (aucune activité mécanique autour du vin pendant la macération, de 10 à 12 jours).

Absence de chaptalisation : pas de sulfitage ni de levure, aucun intrant en cours de vinification.

Dégustation

Robe rouge sombre grenat

Nez plein de petites cerises noires, aux arômes de kirsch.

La bouche est croquante et charnue.

Association Mets et Vins

Idéal sur les viandes rouges et le gibier, il est à servir à 15°.



GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 – e-mail : contact@signevigneron.com - www.signevigneron.com

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 – RCS Villefranche – TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 – Accises FR006537E5183 – Code NAF 46.34Z