



BROUILLY

Domaine de la Grange Vougeon

Vignoble

Cépage Gamay, raisin rouge à jus blanc

Sol Granitique

Exposition Sud / Sud-est

Altitude 250 m

Age moyen des vignes de 65 ans, au rendement modéré de 45 hectolitres à l'hectare

Vignes libres et attachées taillées en gobelet plantées à 9 000 pieds hectare, suivies en lutte raisonnée

Vignerons

Mr Roger GERIN est propriétaire de cette exploitation est s'en occupe aujourd'hui avec son fils Sylvain. C'est de génération en génération que les garçons sont vigneron dans cette famille. Les raisins sont vinifiés par la Cave Beaujolaise de Quincié par le maître de chai Jean-Luc Chagny.

Vinification

Vendanges manuelles avec tri sélectif à la parcelle et aux apports Méthode Beaujolaise traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison pour extraction maximale de la structure. Cuvaison de 7 jours suivie d'un pressurage pneumatique.

Packaging

Bouteille bourgogne évolution teinte feuille morte, Bouchon naturel, Capsule complexe aluminium rouge, Etiquette et Contre Etiquette adhésives

Dégustation

Œil rouge grenat soutenu

Nez de petits fruits rouges à la dominance cassis

Bouche charpentée avec une persistance aromatique en fin de bouche

Association Mets et Vins

Vin à servir à 14 °

Idéal pour un petit gibier, un magret de canard au poivre vert, un coq au vin au Brouilly, un fromage type roquefort



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

Nouvelles valeurs, Plaisirs Nouveaux