BROUILLY

LA ROCHE BLANCHE

2023

Cru le plus méridional du Beaujolais, le Brouilly puise sa dénomination dans le Mont du même nom qui surplombe son vignoble. Perché en haut de ce Mont, une chapelle construite sous le Saint Empire est dédiée à la vierge qui protège la vigne contre l'oïdium. Site incontournable pour profiter de la vue.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Granite rose aux substrats marno-calcaires.
CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc
VINIFICATION : Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours – contrôle des températures à 27/28°. Mise en bouteille février/mars.

DEGUSTATION

Ce Brouilly à la robe profonde et au nez complexe offre une bouche vineuse qui conjugue avec bonheur et gourmandise les fruits rouges et noirs sur une finale souple.
ROBE : Rubis aux nuances pourpres.
NEZ : Il exhale d'intenses senteurs fruitées comme la fraise et la framboise.
BOUCHE : Tout en fruit, la rondeur et la richesse sont également au rendez-vous.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Spécialités charcutières et feuilletés.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14°-15°
GARDE : 4 à 5 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

JULIÉNAS CHAINTRÉ
VIGNERONS ASSOCIÉS

SICA CHÂTEAU DU BOIS DE LA SALLE • 69840 JULIÉNAS • FRANCE • Siège social : Tél. 33 (0)4 74 04 41 66 • Fax 33 (0)4 74 04 47 05
E-mail : contact@julienaschaintre.fr - Site : julienaschaintre.fr