



CÔTE DE BROUILLY BRULHIÉ 2022

NOTRE DOMAINE FAMILIAL EST NICHÉ AU BEAU MILIEU DU CÔTEAU SUD DU MONT BROUILLY. ET C'EST AU CŒUR DE LA ROCHE DE « PIERRE BLEUE » D'ORIGINE VOLCANIQUE QU'EST CREUSÉ SON CUVAGE. UN CADRE EMBLÉMATIQUE DU ROYAUME DU GAMAY, ET DES CRUS BROUILLY & CÔTE DE BROUILLY.

TERROIR

La cuvée parcellaire « Brulhié » est issue d'un des meilleurs terroirs de Côte de Brouilly, en plus d'être la parcelle historique du domaine. Elle est attenante au cuvage, et grimpe jusqu'à 348m vers le Mont. L'effort est récompensé d'un beau panorama sur la vallée de Saône, voire même jusqu'au Mont Blanc. Nos pieds de Gamay ont 57 ans de moyenne d'âge, sur des sols pentus, couverts de pierres bleues d'origine éruptive. La taille en gobelet laisse progressivement la place au cordon, au palissage, à l'enherbement, pour travailler des sols vivants.

VINIFICATION

C'est là que se finit la 1^{ère} semaine de vendanges manuelles, à maturité optimale. La macération en grappes entières sur 12 à 14 jours en cuves ciment, est suivi d'un pressurage pneumatique doux. L'élevage est partiellement réalisé en fûts de chêne.

DEGUSTATION

A l'œil : robe grenat. Au nez : bouquet de fruits rouges et noirs, avec une pointe de vanille. En bouche : Attaque très fine et fondue ; bonne longueur en bouche.

GASTRONOMIE

Ce Côte de Brouilly, servi entre 14 et 16°C, accompagnera aussi naturellement la cuisine simple de nos régions que les fleurons de la gastronomie française. Bon potentiel de garde.

