TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

CÔTE DE BROUILLY

Les Cailloux

Emmanuel Fellot

COULEUR / TYPE
Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE
Gourmand raffiné

Lieu : « La Croix du Bois ». Type de sol : argilo-calcaire, pierres fossiles, pierre dorée, sol peu profond. Altitude : 351 m. Exposition : Sud-Est. Viticulture : Lutte raisonnée, enherbement partiel.
Vinification : Cuvaison longue. Elevage : 1 an en fûts de chêne (1 à 8 vins).
Agriculture : Agriculture raisonnée, utilisation d'engrais naturels, mise en vigne sous enherbement et développer la biodiversité dans les vignes. Vinification : Macération grappe entière pendant 15 jours en cuve béton. Elevage : Elevage de 9 mois en cuve bois dite "foudre" Beaujolais. Clarification : Légère filtration.

ACCORDS METS ET VINS
Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâtes pressées cuites, desserts chocolat.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE
Entre 3 et 5 ans

MARCHÉ(S)
Export

PRODUIT PAR
Emmanuel Fellot

Terroirs Originels - ZA Les Treilles - 69430 Quincié en Beaujolais - France
Tél : 04 74 69 53 82 - E-mail contact@terroirs-originels.com.
www.terroirs-originels.com