

## Marie-Claude Champier

---

### COULEUR / TYPE

Rouge

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Gourmand raffiné*

Notre Domaine puise son énergie et sa renommée dans ses racines depuis plus de 250 ans. Nos vignes d'environ 50 ans d'âge moyen sont cultivées dans le respect de l'environnement et de la biodiversité. Nous nous attachons à produire des petits raisins, gage de qualité et d'authenticité. Pour notre sélection parcellaire nous avons choisi l'élevage en foudres durant 9 mois pour lui apporter rondeur et élégance. Notre Brouilly est le fruit de l'assemblage de nos meilleures cuvées.

### 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)

France

### PRODUIT PAR

Domaine des Roches Anciennes

