

BROUILLY

Garanches

Nicolas Boudeau

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Cuvée issue de nos vignes les plus anciennes. Elle possède beaucoup de rondeur et de complexité. Vin délicat et cependant très long sur les épices et autres notes savoureuses. Appréciez dès maintenant et encore pendant 5 à 8 ans. Cuvée issue de vignes cépage gamay noir à jus blanc d'environ 90 ans d'âge moyen avec une densité de 12 000 pieds/ha sur des roches volcaniques siliceuses - Protection phytosanitaire raisonnée certifiée HVE III - pas d'insecticides - Vendanges manuelles à maturité optimale. Egrappage 50% - macération semi-carbonique avec contrôle des températures inférieures à 30°C pendant 16 jours - Grillage de la cuve pendant 6 jours puis Délestages de 12 heures et Pigeages - Pressurage pneumatique doux. Elevage en cuve pendant 8 mois avant mise en bouteille.

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

Nicolas Boudeau

