

BROUILLY

Jacquets

Nicolas Boudeau

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Vin fringant que l'on peut apprécier à tous moments de la journée. Cette cuvée affriolante vous subjuguera par son fruit charnu et immédiat vous plongeant dans une bouche ouatée et gourmande faite de tanins délicats. Cuvée issue de vignes cépage gamay noir à jus blanc d'environ 45 ans d'âge moyen avec une densité de 10 000 pieds/ha sur des granites très altérés profonds - Protection phytosanitaire raisonnée certifiée HVE III - pas d'insecticides - enherbement - palissage - Vendanges manuelles à maturité optimale. Egrappage 60% - macération semi-carbonique avec contrôle des températures inférieures à 30°C pendant 12 jours - Délestages de 12 heures - 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

