

BROUILLY

Pierreux

Nicolas Boudeau

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Très grande densité pour cette cuvée qui possède une matière riche et puissante. La force est en elle mais sa puissance cédera, avec un peu de maturité, devant l'élégance. Découvrez dès à présent et encore pendant 5 à 8 ans. Cuvée issue de vignes cépage gamay noir à jus blanc d'environ 60 ans d'âge moyen avec une densité de 10 000 pieds/ha sur sol granites carbonifères profonds - 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 14 jours 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

