

BROUILLY

Récolte à l'Ancienne

Nicolas Boudeau

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

C'est un assemblage de plusieurs petites parcelles provenant d'un même terroir, et d'une même exposition, elles sont enherbées et travaillées à la charrue. Palissage pour que les raisins profitent de la photosynthèse et murissent doucement à l'ombre du feuillage protecteur. Ce Brouilly plein de convivialité est nourri par la minéralité de nos sols pauvres en terre car ils sont constitués de roches granitiques. C'est le fruit de l'exigence et de la patience.

ACCORDS METS ET VINS

Volailles braisées, risotto, viandes rouges, fromages à pâtes molles

POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 10 ans

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Domaine des Lys Sacrés

