

CÔTE DE BROUILLY

Les Cailloux

Emmanuel Fellot

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Lieu : « La Croix du Bois ». Type de sol : argilo-calcaire, pierres fossiles, pierre dorée, sol peu profond. Altitude : 351 m. Exposition : Sud-Est. Viticulture : Lutte raisonnée, enherbement partiel.

Vinification : Cuvaision longue. Elevage : 1 an en fûts de chêne (1 à 8 vins).

Agriculture : Agriculture raisonnée, utilisation d'engrais naturels, mise en vigne sous enherbement et développer la biodiversité dans les vignes. Vinification :

Macération grappe entière pendant 15 jours en cuve béton. Elevage : Elevage de 9 mois en cuve bois dite "foudre" Beaujolais. Clarification : Légère filtration.

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

Emmanuel Fellot

