

CÔTE DE BROUILLY

Grand Terroir

Jean-Michel Dupré

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Les vignes ont été plantées sur une petite parcelle en 1963 à mi coteaux de la colline d'origine volcanique de Brouilly. Cette cuvée a été pensée pour retrouver toute la délicatesse du travail artisanal.

Les vignes sont conduites en agroécologie (plantation de haies, fleurs et céréales semées) et labourées par notre fidèle compagnon, Yago un cheval du trait Ardennais.

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)

France

PRODUIT PAR

Les Vieilles Vignes du Père Martin

