

## CÔTE DE BROUILLY

# L'Héronde

Nicolas Boudeau

### COULEUR / TYPE

Rouge

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Gourmand raffiné*

Vin structuré, tout en dentelle, dont l'élevage en Amphore donne à sa chair fruitée beaucoup de minéralité et de tendresse. Son côté graphite est très séduisant. Cuvée issue de vignes d'environ 25 ans sur sol granitique très altéré profond. Engagé dans la démarche HVE3 nous enherbons les rangs et palissons. Nous vendangeons manuellement à maturité optimale. Nous privilégions une égrappage partiel (60%) suivi d'une macération semi-carbonique avec suivi des températures pendant 14 jours. Pour cette cuvée nous avons fait le choix de l'élever en Amphore (Terre de Toscane) pendant 9 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

3 ans

### MARCHÉ(S)

Export

### PRODUIT PAR

Nicolas Boudeau

