

CÔTE DE BROUILLY

Vieilles Vignes

Marie-Claude Champier

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Côte de Brouilly, le plus précieux des Crus du Beaujolais, seulement 300 ha pour cette appellation. Tel un bijou dans son écrin ; digne des plus grands terroirs. Les raisins muris sur les coteaux ensoleillés du mont Brouilly nous dévoilent la subtilité des arômes floraux mêlés à des nuances épicées. Notre Côte de Brouilly est issu de la sélection de nos meilleures parcelles, vignes de 60 ans avec de faible rendement. Ce vin est travaillé pour que la bouche exprime remarquablement la complexité de son terroir.

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

Domaine des Roches Anciennes

