

BROUILLY LA CROIX DES RAMEAUX

Respectueux de l'environnement et soucieux de la qualité de nos vins, nous n'utilisons ni engrais chimiques, ni désherbants, mais préférons labourer nos vignes afin de garder des sols vivants, de même pour la protection du vignoble nous préférons utiliser des traitements biologiques, afin de préserver les levures indigènes vivant sur la grappe.

Récolte manuelle et respect de la grappe sont les maîtres mots au moment de vendanges.

Toutes les vignes de l'exploitation sont en exposition Sud Est sauf La Croix des Rameaux en exposition Sud- Ouest toujours sur des sables granitiques. Une très forte pente caractérise cette parcelle.

Récolter en toute fin de vendanges les raisins sont triés et mis en cuve après égrappage, la macération dure entre 20 et 25 jours.

Après le pressurage le jus de tir et de presse sont assemblés pour la fin de fermentation alcoolique et ensuite mis en barrique de 10 ans pendant 9 à 10 mois.

La mise en bouteille intervient juste avant les vendanges de l'année suivante à la suite d'un assemblage, c'est très souvent une cuvée de matière avec une intensité colorante importante mais avec des tanins fins permettant une garde assez longue + ou - 10 ans

Age des vignes 70 ans

Température idéale 17° - à carafé

CERTIFICATION BIO