

## **BROUILLY VIEILLES VIGNES**

**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 des vendanges.**

**Du granite et du gamay, mariage heureux pour ce vin de fruit issu de vignes de 50 à 70 ans.**

**Ce vin provient de deux cuvées en macération carbonique qui apporte le côté fruit du gamay .**

**La cuvaison dure 10 à 20 jours suivant le millésime.**

**L'assemblage intervient après la fermentation malo-lactique, ce vin passe l'hiver au froid en cuve afin de le stabiliser.**

**La mise en bouteille intervient en fin d'hiver avant le réchauffement des températures pour garder le maximum d'arômes.**

**Cette cuvée exprime le fruit et la complexité du petit coin de cette terre sur laquelle elle a poussé.**

**A boire dans les 5 ans à 15° avec des fromages de la charcuterie ou des viandes blanches.**

**CERTIFICATION BIO**