

Côte de BROUILLY

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.

Le sol est constitué de roche d'origine volcanique nommé la pierre bleue de Brouilly, évidemment du gamay .

Exposition Nord - Nord Est

Cueillette manuelle en cagette

Mise en cuve 80 % grappes entières, 20 % égrappées

18 à 20 jours de macération , presse

Fin de fermentation alcoolique en tonneau, 9 à 10 mois d'élevage et mise en bouteille sans filtration.

Très sombre, opaque, fruits noirs mûres cassis, présences des notes épicés avec l'âge,

Température idéale 17° - ouvrir 2 h avant

CERTIFICATION BIO