

BROUILLY « Cuvée des Fous »

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.

Toujours du granite, encore des pieds serrés, évidemment du gamay .
La cuvée des fous est produite avec les plus vieilles vignes de l'exploitation des vignes centenaires.

La vinification est traditionnelle avec des grappes entières et un égrappage partiel, l'élevage se déroule en barriques de 10 vins pendant 8 mois et mise en bouteille sans filtration.

Très sombre, opaque, fruits noirs mûres cassis, épicé, tanins souples onctueux, impression de mordre dans le vin.

A déguster après un carafage

Température idéale 17° - ouvrir 2 h avant

CERTIFICATION BIO