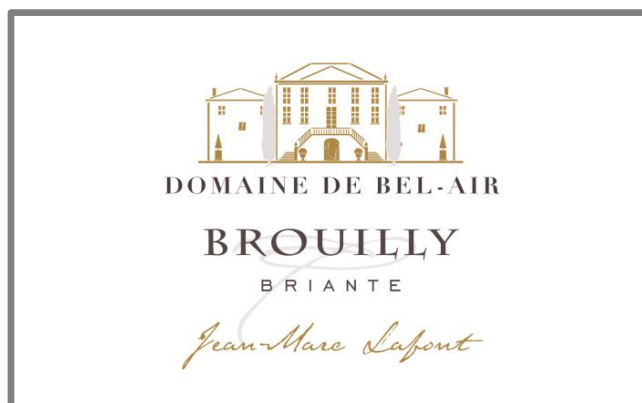


JEAN-MARC LAFONT

BROUILLY BRIANTE

COULEUR : Rouge
CEPAGE : Gamay noir à jus blanc
DEGRE : 12,8°
AOC : Brouilly



TERROIR

NATURE DES SOLS : Cuvée issue du lieu-dit "Briante", avec des sols argilo-limoneux en surface, schistes et granit en profondeur.

EXPOSITION : Sud-ouest

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

RENDEMENTS MOYENS : 45 hectolitres / ha

METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée depuis 1992

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %

TRI DU RAISIN : A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

VINIFICATION : traditionnelle, pressurage pneumatique, avec égrappage partiel et maîtrise des températures.

CUVAISON : 9 jours

ELEVAGE : en cuves et foudres durant 8 mois.

PRESENTATION

LE VIN : Ce cru renommé donne des vins aromatiques, où la prune, la cerise et le kirch dominant. La bouche est longue, les tanins sont fins, avec une belle fraîcheur en finale.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16°-18°

ACCORD METS / VINS : Parfait avec un poulet à la crème, une andouillette, où une noix de veau braisée.

CONSERVATION : 5 à 8 ans

RECOMPENSES : **2014** : Médaille d'Or au Concours International du Gamay. **2012** : Médaille d'Argent à L'IWC. **2011** : Médaille d'Argent au Concours International du Gamay. **2010** : Recommandé par l'IWC. Cité par le Guide Hachette en 2000, 2005, 2007 et 2009