

# JEAN-MARC LAFONT

**BROUILLY GORGE DE LOUP**

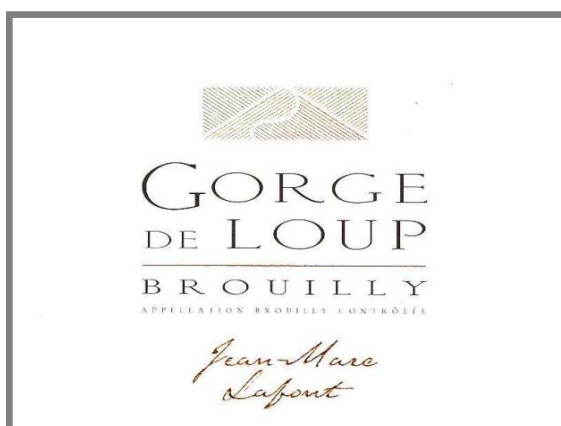
**SELECTION PARCELLAIRE**

COULEUR : Rouge

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc

DEGRE : 13,00°

AOC : Brouilly



## TERROIR

**NATURE DES SOLS :** Cuvée issue du lieu dit "Gorge de Loup", sur un sol argilo-limoneux en surface et granit alluviaux en profondeur.

**EXPOSITION :** Est

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 80 ans

**RENDEMENTS MOYENS :** 35 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 bourguignonne, 100% égrappée, avec maîtrise des températures et pigeage.

**CUVAISON :** 14 jours

**ELEVAGE :** En fûts de chêne durant 12 mois

## PRESENTATION

**LE VIN :** Au fruit habituel de cette appellation, s'ajoute la concentration obtenue par une maîtrise des rendements. Le nez est un concentré de fruits rouges mûrs, enrichis de notes minérales et d'épices, la bouche est bien équilibrée.

**TEMPERATURE DE SERVICE :** 18° à 20°

**ACCORD METS / VINS :** à déguster avec un coq au vin ou une belle cote de bœuf.

**CONSERVATION :** 5 à 10 ans