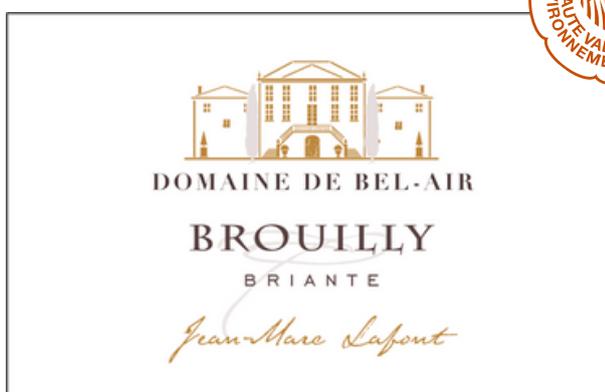


Jean-Marc Lafont

BROUILLY BRIANTE

COULEUR: ROUGE
CEPAGE: 100% GAMAY
DEGRES: 13.5°

AOP: BROUILLY



VENDANGES 100% MANUELLES

CE CRU RENOMMÉ DONNE DES VINS AROMATIQUES, OU LA PRUNE, LA CERISE ET LE KIRCH DOMINENT. LA BOUCHE EST LONGUE, LES TANINS SONT FINS, AVEC UNE BELLE FRAÎCHEUR EN FINALE.

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.

Rendement moyen: 45 hect/ha.

Conduite de la Vigne:

Protection raisonnée depuis 1992 & Haute Valeur Environnementale, Niveau 3.

VINIFICATION :

Tri du raisin: A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de conserver uniquement 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:

Température de service: 16 à 18°.

Accords Mets & Vins: Parfait avec un poulet à la crème, une andouillette, où une noix de veau braisée.

Conservation: 5 à 8 ans