

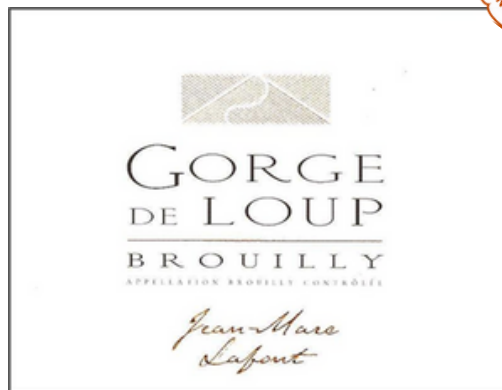
Jean-Marc Lafont

BROUILLY GORGE DE LOUP

COULEUR: ROUGE
CEPAGE: 100% GAMAY
DEGRES: 13°

SELECTION PARCELLAIRE

AOP: BROUILLY



VENDANGES 100% MANUELLES

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. BEL ÉQUILIBRE EN BOUCHE.

TERROIR:

Nature des sols : Cuvée issue du lieu dit "Gorge de Loup", sur un sol argilo-limoneux en surface et granits alluviaux en profondeur.

Exposition: Est

Age moyen des vignes: 80 ans

Rendement moyen: 35 hec/ 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 bourguignonne, 100% égrappée, avec maîtrise des températures et pigeage.

Cuaison: 14 jours.

Elevage: En fûts de chêne durant 12 mois.

PRESENTATION:

Température de service: 18 à 20°

Accords Mets & Vins: Idéal avec un coq au vin ou une belle Côte de bœuf.

Conservation: 5 à 10 ans.