



PIERRE-MARIE CHERMETTE

Le Brouilly est le plus méridional des crus du Beaujolais, il est situé au cœur du vignoble et a un caractère très Beaujolais. Par conséquent, c'est un vin convivial, facile à placer en toute circonstances et avec une grande variété de plats. Notre parcelle, située au pied du mont Brouilly, est constituée d'éboulis granitiques suite à l'érosion de cette colline qui donne à ce vin une structure droite et pure en bouche.



VIGNES & TERROIRS :



Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Millésime : 2023

Âge des vignes : 60 ans

Terroir : Eboulis granitique suite à l'érosion du Mont Brouilly.

Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3.

Taille Gobelet.

Mode de vendange : Vendanges manuelles.

Densité pied/ha : 6 900

Superficie : 1.6 ha

Rendement : 50 hL/ha

Production de bouteilles : 10 000 Bouteilles

% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolais traditionnelle semi carbonique en grappe entière avec deux remontages par jour, macération 10 à 12 jours en cuves avec des levures indigènes.

Elevage : 6 à 8 mois en foudres de chênes anciens.

Temps de garde : A boire jeune sur le fruit ou à garder jusqu'à 8 ans. Apogée : 2 – 4 ans.



DÉGUSTATION :

Œil - Soutenu rubis profond.

Nez - Au départ nez floral (violette), puis les arômes profonds de fruits mûrs montent au nez.

Bouche - A la fois fine et charnue. Belle matière pure et droite construite sur des tanins ronds. La finale est longue et fraîche.



ACCORD METS VIN :

Cette cuvée se marie avec une large palette de mets. Parfait avec des viandes blanches délicates.

Service : 14 °C