

# BROUILLY

## *Vignes Notre Dame*



Situé autour du Mont Brouilly et de sa jolie Chapelle, le cru Brouilly est le plus étendu du vignoble du Beaujolais. Réparti sur six communes, il est le cru le plus méridional du Beaujolais.

Ce terroir est constitué d'ébouillis granitiques qui lui confère une structure droite et pure en bouche.

Surface de culture de l'AOP : 1 328ha

Reconnue AOP en 1938.

Altitude moyenne : 290 mètres



Robe d'un rouge intense pourpré.

Nez remarquable de fruits noirs (cassis, myrtille) avec une belle concentration et une intensité aromatique.

Matière en bouche dense tenue par des tannins précis et fins dégageant un bel équilibre au final



Raisins mûrs à maturité vendangés à la main

Terroir calcaire à souche granitique

Taille manuelle dite en gobelet

Cépage 100% Gamay noir à jus blanc



Coq au vin et aux champignons

Bœuf braisé aux carottes et à la tomate

Terrine de cochon aux herbes aromatiques



A déguster entre 15 et 17°C,

Garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave

