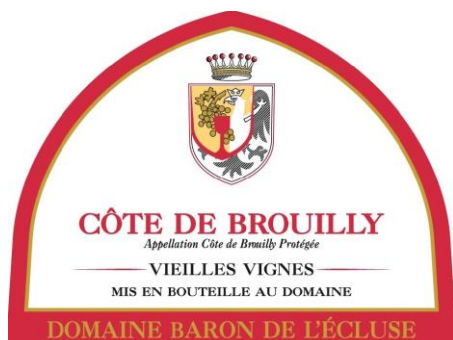


Côte de Brouilly « Vieilles Vignes »

Domaine Baron de l'Ecluse



Sur le mont, Côte de Brouilly, l'élégant, de la famille des « Robustes ».

Jean François Pégaz, propriétaire récoltant du Domaine Baron de l'Ecluse incarne la nouvelle génération de viticulteur de la famille Pégaz. Il est passionné par son métier et engagé pour une viticulture durable.

Niché au cœur des vignes sur le Mont Brouilly, les 6 hectares de vignes en fortes pentes sont travaillés essentiellement à la main.

Bénéficiant des schistes de l'ère primaires sur 5 Ha qui apportent une structure charpentée et d'une arène granitique sur 1 Ha révélant la fraîcheur et le fruit, ce Côte de Brouilly est un vin de caractère.

Cuvée regroupant les parcelles de vignes de plus de 70 ans.

AOC : Côte de Brouilly - Cru du Beaujolais.

Millésime : 2017 – vieilles vignes

Cépage : 100% Gamay

Méthode : récolté manuellement.

Surface : 2 hectares

Age moyen des vignes : plus de 70 ans

Production : 5.000 bouteilles par an

Vinification : Macération semi carbonique – 14 à 16 jours.

Vinification traditionnelle.

Élevage de 8 mois en cuve puis 18 mois de conservation en bouteille avant la vente.

Dégustation :

Un vin ayant une robe rouge grenat, nez fin aux notes poivrées. Belle fraîcheur en bouche avec une belle structure et une bonne longueur.

Vin s'accordant parfaitement avec la viande rouge et les fromages à pâte molle. Servir entre 14 et 16 °C.



Garde : 4 à 6 ans.

Les Plaisirs du Cellier – Rue de l'Aérodrome 80 – 1130 Bruxelles - 0474/85 00 23

lesplaisirsducellier@gmail.com www.lesplaisirsducellier.com