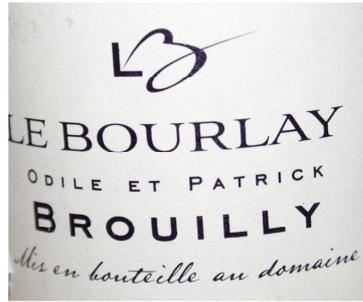


Brouilly « Vieilles Vignes »

Domaine le Bourlay



Brouilly, le grand frère, de la famille des « tendres ».

Installé dans la région, Brulius, lieutenant de l'armée romaine, a donné son nom à la colline qui domine le plus étendu et le plus méridional des crus du Beaujolais (Le Mont Brouilly – 485 m) et constitue l'un des points de repère du vignoble : avec 1 300 hectares, Brouilly totalise près de 20 % de la surface des crus du Beaujolais et produit chaque année près de 70 000 hl (plus de 9 millions de bouteilles) d'un vin considéré comme fin et joyeux.

Brouilly en bref

- Cépage : gamay noir à jus blanc
- Sols maigres, acides, secs et peu fertiles, hétérogènes et présentant 4 types de caractéristiques donnant des vins différents, en fonction des terroirs dont ils sont issus
- Robe : couleur intense, rubis profond
- Arômes : plus fruité que floral, le Brouilly évoque les petits fruits rouges, la prune, avec, parfois, des notes minérales ; qualités gustatives : fruits rouges exprimant remarquablement le bouquet du gamay. Avec des tanins assez fondus, le Brouilly joue la finesse.
- Nombre d'hectares : 1 300, cultivés par 530 viticulteurs
- Production : 60 000 hl

Le Brouilly "Terre de Combiaty" du Domaine Le Bourlay est issu des vieilles vignes plantées sur un coteau orienté plein sud. Le cépage Gamay est vendangé à la main et vinifié traditionnellement. Le terroir donne un vin concentré, fin et parfumé, à la robe rubis foncé.

A l'écart du village, l'exploitation viticole de Patrick et Odile Le Bourlay produit des Brouilly, Beaujolais-Villages, et Beaujolais Rosé. Attachés à la bonne santé de la vigne et à la maturité de la vendange, ils vinifient ce que Dame Nature leur lègue chaque année d'authentique, dans le respect du savoir-faire traditionnel. Prendre soin des différentes cuvées, de la personnalité de leurs terroirs, est une passion et un plaisir qu'ils aiment faire partager.

Le Brouilly accompagnera à merveille

- ♥ **en entrée**, des œufs farcis au thon ou aux crevettes, un feuilleté au jambon, des œufs en meurette, des œufs brouillés, une omelette,
- ♥ **en plat principal**, des carbonades à la flamande, la cuisine asiatique, un petit salé aux lentilles, une potée, des petits farcis provençaux, des tomates farcies,
- ♥ un beau saumon en croûte, des crabes farcis, un coq au vin, un poulet à la broche, une timbale de macaronis, un beau foie de veau ou une langue de bœuf,
- ♥ **en dessert**, une soupe de fraises.

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

lesplaisirsducellier@gmail.com www.lesplaisirsducellier.com