



DOMAINE D'ARGENSON

CÔTE DE BROUILLY

Cuvée Brulhié

Millésime 2022



Le Domaine d'Argenson est situé, à mi-hauteur, sur le coteau sud du Mont Brouilly : un cadre exceptionnel pour offrir un grand vin, fidèle à ce terroir. Son unique cépage, le Gamay noir à jus blanc, est soigneusement vendangé à la main. De sa vinification traditionnelle, jusqu'à son élevage, tous nos choix sont guidés par la recherche exigeante de la qualité, le sens des valeurs, et le respect du terroir.

L'ELABORATION

Nos pieds de Gamay sur cette parcelle ont 55 ans de moyenne d'âge. Cette cuvée parcellaire tient son nom du centurion romain Brulius. Les sols sont caractérisés par la présence de pierres d'origine éruptives, et d'argile. Vendanges manuelles. Elevage en cuves inox. Vinification en grappes entières sur 14 jours. Elevage en cuves inox.

LA DEGUSTATION

A l'œil : robe grenat.

Au nez : bouquet de fruits rouges et noirs, avec une pointe de vanille.

En bouche : Attaque très fine et fondue ; bonne longueur en bouche sur des arômes persistants.

A TABLE

Ce Côte de Brouilly, servi entre 14 et 16°C, accompagnera aussi naturellement la cuisine simple de nos régions que les fleurons de la gastronomie française.



Une confiance

Une petite partie de la récolte est élevée en fûts de chêne. Cette intégration précoce du bois, permet une bonne extraction de la couleur et des arômes; elle donne des vins amples, avec davantage de noblesse et de complexité.

WWW.DOMAINE-ARGENSON.COM