



BROUILLY LA CADOLE 2022

NOTRE DOMAINE FAMILIAL EST NICHÉ AU BEAU MILIEU DU CÔTEAU SUD DU MONT BROUILLY. ET C'EST AU CŒUR DE LA ROCHE DE « PIERRE BLEUE » D'ORIGINE VOLCANIQUE QU'EST CREUSÉ SON CUVAGE. UN CADRE EMBLÉMATIQUE DU ROYAUME DU GAMAY, ET DES CRUS BROUILLY & CÔTE DE BROUILLY.

TERROIR

La cuvée « La Cadole » est issue de l'assemblage d'une sélection de parcelles autour desquelles se dresse une vieille cabane de pierres servant d'abri. Nos pieds de Gamay s'étendent sur 4 ha, avec 22 ans de moyenne d'âge, sur des sols sur granite plus ou moins altéré ou profond. La taille en gobelet laisse progressivement la place au cordon, au palissage, à l'enherbement, pour travailler des sols vivants.

VINIFICATION

La vendange à maturité optimale est égrappée, elle est suivie d'une macération de 12 jours en cuves ciment, puis d'un pressurage pneumatique doux. Elevage en cuve inox avant mise en bouteille.

DEGUSTATION

A l'œil : robe rubis, brillante. Au nez : parfums de fruits rouges, de framboises, d'épices douces. En bouche : attaque fraîche, tanins discrets et élégants.

A TABLE

Ce Brouilly, servi entre 14 et 16°C, accompagnera naturellement tous les plats de bistrot, comme un jambon persillé, une terrine de campagne, un pied de cochon grillé.

