



BROUILLY LES PIERREUX 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 parcelaire « Les Pierreux » est issue d'un des meilleurs terroirs de Brouilly, en plus d'être la parcelle historique du domaine. Située entre le Château du même nom et le Sancillon, elle est au pied du coteau sud. Taillés en gobelet, nos pieds de Gamay ont passé la cinquantaine, sur des sols caillouteux et sableux d'alluvions anciennes.

VINIFICATION

C'est à Pierreux que débute notre nouvelle campagne de vendanges manuelles, à maturité optimale. La macération en grappes entières sur 12 jours en cuves ciment, est suivi d'un pressurage pneumatique doux. L'élevage se réalise en cuve inox.

DEGUSTATION

A l'œil : robe rubis soutenue. Au nez : arômes de fruits rouges intenses, de notes florales délicates et d'épices douces. En bouche : attaque souple, tanins fondus, bouche longue et soyeuse.

GASTRONOMIE

Servi à 14°C, il accompagnera naturellement tous les plats de bistrot, comme un jambon persillé, une terrine de campagne, un pied de cochon grillé.

