



CÔTE DE BROUILLY PATER 2023



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 « Pater » est issue du travail d'assemblage des parcelles « autour de chez mon père ». Grimpant de 282 à 401m, elles récompensent de beaux panoramas sur la vallée de l'Ardières. Nos pieds de Gamay, taillés en gobelet, y ont 63 ans de moyenne d'âge. Les sols sont composés de pierres bleues d'origine éruptive.

VINIFICATION

C'est là que débute notre 2^{ème} semaine de vendanges manuelles, à maturité optimale. La macération en grappes entières sur 12 à 14 jours en cuves ciment, est suivi d'un pressurage pneumatique doux. L'élevage est partiellement réalisé en fûts de chêne.

DEGUSTATION

A l'œil : robe grenat, aux reflets violacés. Au nez : Parfums de fruits noirs, poivrés, et floraux. En bouche : Attaque fraîche, tonique et racée, cerise en bouche ; finale soutenue sur une belle structure tannique.

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. Bon potentiel de garde.

RECOMPENSES

James Suckling : 91 points



WWW.DOMAINE-ARGENSON.COM



1339 route du Mont Brouilly • 69460 Odenas • France • T : +33 (0)4 74 09 01 42 • @ : contact@domaine-argenson.com

