

DOMAINE
D'ARGENSON
COTEAU SUD



CÔTE DE BROUILLY BRULHIÉ 2023

LE DOMAINE EST DEvenu D'ARGENSON AU MOMENT DE SA REPRISE, MARQUANT LE DÉBUT D'UN NOUVEAU CHAPITRE. DEPUIS, NOUS REDONNONS VIE À SES PARCELLES AVEC UNE MÊME EXIGENCE : RÉVÉLER LA SINGULARITÉ DE CES TERROIRS. AU CŒUR DU COTEAU SUD DU MONT BROUILLY, LE GAMAY POURSUIT SON HISTOIRE.

La cuvée « Brulhié » est parcellaire, issue d'un des meilleurs terroirs de Côte de Brouilly. En plus d'être la parcelle historique du domaine, elle est attenante au cuvage, et grimpe jusqu'à 348m vers le Mont. L'ascension est récompensée d'un beau panorama sur la vallée de Saône, voire même jusqu'au Mont Blanc.

Nos pieds de Gamay ont 57 ans de moyenne d'âge, sur des sols pentus, couverts de pierres bleues d'origine éruptive. La taille en gobelet laisse progressivement la place au cordon, au palissage, à l'enherbement, pour travailler des sols vivants.

C'est là que se finit la première semaine de vendanges manuelles, à maturité optimale. La macération en grappes entières sur 12 à 14 jours en cuves ciment, est suivie d'un pressurage pneumatique doux. L'élevage est partiellement réalisé en fûts de chêne.

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.

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.



WWW.DOMAINE-ARGENSON.COM

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

