

DOMAINE  
**D'ARGENSON**  
COTEAU SUD



# BROUILLY

## LES PIERREUX 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 « Les Pierreux » est parcellaire, issue d'un des meilleurs terroirs de Brouilly. Parcelle historique du domaine, elle est située entre le Château éponyme et le ruisseau Sancillon.

Au pied du coteau sud, nos pieds de Gamay cinquantenaires, sont taillés en gobelet, sur des sols caillouteux et sableux d'alluvions anciennes.



C'est aussi à Pierreux que je débute chaque année nos nouvelles vendanges : le lundi 4 septembre, en l'occurrence, à maturité optimale, pour récolter les meilleurs fruits.

La macération en grappes entières dura 12 jours en cuve ciment, avant un pressurage en douceur. L'élevage est réalisé en cuve inox pour garder la fraîcheur.



A l'œil : sa robe est soutenue, couleur rubis.

Au nez : le fruit est accompagné de notes florales et d'épices.

En bouche : l'attaque est souple, les tanins sont fondus.

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.



[WWW.DOMAINE-ARGENSON.COM](http://WWW.DOMAINE-ARGENSON.COM)

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

