

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Brouilly

Brouilly 2014



Cépage : Gamay

Sol : Granit

Localisation : Un des crus du Beaujolais les plus réputés. L'aire de production s'étend sur les communes d'Odenas, Saint-Lager, Quincié, Cercié, Charentay et Saint-Etienne-La-Varenne dans le département du Rhône.

Le Millésime 2014 : Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'Août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont débuté mi Septembre sous un beau soleil. Ces conditions climatiques associées à des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très croquants.

Dégustation : Couleur rubis profond. Arômes de cerise, de groseille et d'épices. Bien équilibré sur une belle définition aromatique. Fin de bouche épicée.

Accords mets et vins : Charcuterie, barbecue et tous les fromages légers.