



CÔTE DE BROUILLY "TRADITION" 2023



Appellation : AOC Côte de Brouilly

Cuvée : Tradition

Millésime : 2022

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc

Degré alcoolique : 13,5% Vol

Surface : 7 ha, Densité : 10 000 pieds/ha

Sol : Terrains Argileux ou Schisteux avec beaucoup de Pierres bleues de Brouilly

Méthode Culturelle : Vigne de 55 ans. Taille Gobelet. La protection du vignoble respecte les principes de la lutte raisonnée. Vendange manuelle avec tri sélectif la récolte

"UNE HISTOIRE FAMILIALE depuis
4 GÉNÉRATIONS"

" ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ"

Vinification : Traditionnel en grappe entière + grillage pendant 12 à 15 jours.

Remontage journalier avec délestage.

Macération : Carbonique

Élevage : Cuve

Mise en Bouteille : 15 000



Vue : Magnifique rouge grenat gourmand.

Nez : Belle balance de fruits noirs avec une dominante de cassis.

Bouche : Suave et élégante, le plaisir est instantané grâce à ses tanins délicats et ses notes de fraises des bois.

Accords Mets/Vin : Légumes grillés au barbecue, Carré de cochon fermier rôti, Brillat-Savarin.

Potentiel de Garde : 4 à 8 ans

Service : 15°C



75cl
150cl
300cl

Domaine du Père Jean
185, Route de la Glacière - 69220 SAINT-LAGER

Tél. 04 74 66 85 59
Port. 06 98 69 93 43

Email : domaineduperejean@gmail.com
Domaine du Père Jean
www.domaineduperejean.com
@domaineduperejean

