



# CÔTE DE BROUILLY "Fût de Chêne" 2022



**Appellation :** AOC Côte de Brouilly

**Cuvée :** Fût de Chêne

**Millésime :** 2022

**Cépage :** 100% Gamay noir à jus blanc

**Degré alcoolique :** 14% Vol

**Surface :** 0,5 ha, Densité : 10 000 pieds/ha

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

**Méthode Culturelle :** Vigne de 60 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 :** 3 mois en Cuve + 10 mois en Fût de chêne

**Mise en Bouteille :** 3 700



**Vue :** Rouge grenat profond et envoûtant.

**Nez :** Complexité extraordinaire aux notes multiples de vanille, cacao, réglisse et poivre gris.

**Bouche :** Structure exceptionnelle avec une belle persistance aromatique. Fines notes torréfiées en fin de bouche.

**Accords Mets/Vin :** Civet de Lapin au Beaujolais, Côte de boeuf maturée, Camembert affiné au calvados.

**Potentiel de Garde :** 8 à 10 ans

**Service :** 15°C



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

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

Email : [domaineduperejean@gmail.com](mailto:domaineduperejean@gmail.com)  
Domaine du Père Jean  
[www.domaineduperejean.com](http://www.domaineduperejean.com)  
[@domaineduperejean](mailto:@domaineduperejean)

