



BROUILLY 2023



Appellation : AOC Brouilly
Cuvée : Tradition
Millésime : 2023
Cépage : 100% Gamay
Degré alcoolique : 13% Vol
Surface : 1,5 ha, Densité : 10 000 pieds/ha
Sol : Terrains Argileux et Sablonneux
Méthode Culturelle : Vigne de 50 ans. Taille Gobelet. Principes de la lutte raisonnée.

"Équilibre sublime et
STRUCTURE SOYEUSE"

" ENTRE TRADITION ET
MODERNITÉ"

Vinification : Traditionnel en grappe entière pendant 8 à 10 jours. Remontage journalier.
Macération : Carbonique
Élevage : Cuve
Nombre de Bouteille produite : 7 500



Vue : Jolie robe charnelle sur des tons rouge rubis.
Nez : Semblable à un Bourgogne rouge, on retrouve des notes de pivoines, de cerises et de délicates notes d'épices douces.
Bouche : Des tanins délicat et subtil qui apporte une harmonie dérouterante en bouche.
Accords Mets/Vin : Magret de canard aux Framboises, Volaille façon tajine, Girolles sautées au beurre.
Potentiel de Garde : 3 à 6 ans
Service : 15°C



75cl
150cl

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](https://www.instagram.com/domaineduperejean)

