



BROUILLY 2024



Appellation : AOC Brouilly

Cuvée : Tradition

Millésime : 2023

Cépage : 100% Gamay

Degré alcoolique : 13% Vol

Surface : 1,3 ha, Densité : 8 000 pieds/ha

Sol : Terrains Argileux et Sablonneux

Méthode Culturelle : Vigne de 40 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 déroutante en bouche.

Accords Mets/Vin : Salade de lentille à la lyonnaise ,caille farcie au foie gras, fondant au chocolat.

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

