



CÔTE DE BROUILLY "Les Berthaudières" 2022



Appellation : AOC Côte de Brouilly

Cuvée : Les Berthaudières

Millésime : 2022

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc

Degré alcoolique : 15% Vol

Surface : 0,9 ha, Densité : 10 000 pieds/ha, Vignes en coteaux (30%), Rendement de 30hL/ha

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

Méthode Culturelle : Vigne de 90 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"

" LE VIN d'EXCELLENCE
DU DOMAINE"

Vinification : Traditionnel en grappe entière + grillage pendant plus de 15 jours.

Remontage journalier avec délestage.

Macération : Carbonique

Élevage : 18 mois en Cuve

Mise en Bouteille : 6 800



Vue : Rouge profond aux reflets tuilés.

Nez : Explosion des sens avec des notes de sous-bois et de fruits noirs confits nous guidant vers des notes kirchées et caféinées.

Bouche : Tension exceptionnelle, fraîche et aérienne, nous transportant vers des tanins charnues et d'une extrême gourmandise.

Accords Mets/Vin : Pâté en croûte de Gibier, Côte de Boeuf Charolaise maturée, Risotto d'épeautre foie gras et truffe

Potentiel de Garde : 10 à 15 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](https://www.instagram.com/domaineduperejean)

