

DOMAINE  
**du**  
**Père**  
**Jean**  
VIGNERONS  
RÉCOLTANTS



# CÔTE DE BROUILLY "TRADITION" 2022



**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 :** 12 000



**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

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)

