CÔTE DE BROUILLY "Fût de Chêne" 2023

DOMAINE du Père JEAN
VIGNERONS RÉCOLTANTS

vigneron indépendant



Appellation : AOC Côte de Brouilly
Cuvée : Fût de Chêne
Millésime : 2023
Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc
Degré alcoolique : 13,5% Vol
Surface : 0,7 ha, Densité : 10 000 pieds/ha
Sol : Terrains Argileux ou Schisteux avec beaucoup de Pierres bleues de Brouilly
Méthode Culturale : Vigne de 70 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 + 12 mois en Fût de chêne
Mise en Bouteille : 4 000

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 : Cervelas truffé ,gratin d'andouillette , civet de cerf.
Potentiel de Garde : 8 à 10 ans
Service : 15°C

75cl

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
Domaine du Père Jean
www.domaineduperejean.com
@domaineduperejean

CRÉATION pf com.