



# CÔTE DE BROUILLY "Les Berthaudières" 2020



**Appellation :** AOC Côte de Brouilly

**Cuvée :** Les Berthaudières

**Millésime :** 2020

**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 :** 9 mois en Cuve + 1 an en Foudres

**Mise en Bouteille :** 2 000



**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

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

