



BROUILLY 2022



Appellation : AOC Brouilly

Cuvée : Tradition

Millésime : 2022

Cépage : 100% Gamay

Degré alcoolique : 13% Vol

Surface : 1,5 ha, Densité : 10 000 pieds/ha

Sol : Terrains Argileux et Sablonneux

Méthode Culturelle : Vigne de 50 ans. Taille Gobelet. La protection du vignoble respecte les 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 : 4000



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 dérouterante en bouche.

Accords Mets/Vin : Magret de canard aux Framboises, Volaille façon tajine, Girolles sautées au beurre.

Potentiel de Garde : 3 à 6 ans

Service : 15°C

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)

