



CÔTE DE BROUILLY "Quintessence" 2024



Appellation : AOC Côte de Brouilly

Cuvée : Les Berthaudières

Millésime : 2024

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc

Degré alcoolique : 13,5% Vol

Surface : 1 ha, Densité : 10 000 pieds/ha, Vignes en coteaux (30%), Rendement de 40hL/ha

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

Méthode Culturelle : Assemblage de vieilles vignes de 70 et 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 20 jours.

Remontage journalier avec délestage.

Macération : Carbonique

Élevage : 18 mois en Cuve et 10% de fut

Mise en Bouteille : 3 500



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

