CÔTE DE BROUILLY "Les Berthaudières" 2023

DOMAINE du Père JEAN
VIGNERONS RÉCOLTANTS

vigneron indépendant



Appellation : AOC Côte de Brouilly
Cuvée : Les Berthaudières
Millésime : 2023
Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc
Degré alcoolique : 14% 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 Culturale : 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 20 jours.
Remontage journalier avec délestage.
Macération : Carbonique
Élevage : 18 mois en Cuve
Mise en Bouteille : 4 000

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 croûte de gibier ,côte de bœuf , Pot au feu.
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

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.