

# B

DOMAINE DE  
**BRIANTE**  
— vins & terroirs —



## BROUILLY « BARONNE » 2018

Appellation Brouilly Contrôlée

Cépage : 100% Gamay

Alcool : 13,5 % vol

Age des vignes : 70 ans

Exposition : Sud / Sud-Est

Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Sol : sables granitiques

Sous-sol : Argilo-limoneux

Vendanges : Manuelles

Rendements : 45 hl/ha

**Viticulture et Vinification** : Le millésime 2018 fût atypique et généreux, un printemps précoce et doux, et un été chaud et sec. Heureusement la pluie d'Aout nous a offert une maturité et un bon équilibre le 3 Septembre, premier jour des vendanges. Nous avons eu un très beau temps pendant toute la période de récolte ce qui nous a permis de terminer le 10 Septembre. Les raisins sont égrappés puis mis en cuves de fermentation ouvertes permettant ainsi de les travailler pendant toute la cuvaison. Vinifiées en cuves inox et béton, nous travaillons l'extraction des arômes et de la couleur par des remontages réguliers et des délestages pendant près de 14 jours. La cuve est ensuite écoulée et les raisins pressés avant d'être élevés en cuve (50%) et fûts de chêne pendant 9 mois.

**Avis du vinificateur** : Le Brouilly Baronne possède une structure et une complexité bien marquée, des qualités peu connues du gamay. Vous y découvrirez des notes de fruits rouges, framboise juteuses, cassis et une finale longue et épicée. Sa structure équilibrée et complexe permettra au vin de vieillir 5 à 6 ans.

*Disponible en bouteille (75cl) et magnums (1,5l)*

**CONTACTS** [www.domainedebriante.fr](http://www.domainedebriante.fr) / [lfaupin@gmail.com](mailto:lfaupin@gmail.com) / 06 83 31 28 50