

B | DOMAINE DE BRIANTE — vins & terroirs —



BROUILLY « TRADITION » 2019

Appellation Brouilly Contrôlée

Cépage : 100% Gamay

Alcool : 13 % vol

Age des vignes : 45 ans

Exposition : Sud / Sud-Est

Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Sol : sables granitiques

Sous-sol : Argilo-limoneux

Culture raisonnée

Vendanges : Manuelles

Rendements : 35 hl/ha

Viticulture et Vinification : Le millésime 2019 fût typique, un printemps plutôt frais avec des fortes gelées en Avril, et un été chaud et sec. La maturité est arrivée à un bon équilibre le 19 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 25 Septembre. 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 béton pendant 9 mois.

Avis du vinificateur : Le millésime 2019 offre un joli fruit croquant, une belle finesse sur le et il possède un bel équilibre. Un très beau millésime permettant au vin de vieillir 5 à 6 ans.

Disponible en bouteille (75cl)

Disponibilités : 8 000 bouteilles (75cl)

CONTACTS www.domainedebriante.fr / lfaupin@gmail.com / 06 83 31 28 50