

# B

# DOMAINE DE BRIANTE

— vins & terroirs —



## COTE DE BROUILLY 2018

Appellation Côte de Brouilly Contrôlée

Cépage : 100% Gamay

Alcool : 13,5 % vol

Age des vignes : 50 ans

Exposition : Nord/Nord Est

Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Sol : sables granitiques

Sous-sol : Granit bleu

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 11 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 pigeages pendant près de 14 jours. La cuve est ensuite écoulée et les raisins pressés avant d'être élevés dans une cuve bois pendant 9 mois.

**Avis du vinificateur** : Vous retrouvez dans cette cuvée les qualités aromatiques, le soyeux et la fraîcheur du gamay. Cette sensation de « dépôt » minéral, caractéristique de ce vin de granit permet une belle longueur en fin de bouche, une bonne persistance tout en gardant une sensation de fruité. Son équilibre minéral 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