

B | DOMAINE DE BRIANTE — vins & terroirs —



BROUILLY « TRADITION » 2020

Appellation Brouilly Contrôlée

Cépage : 100% Gamay

Alcool : 13.5 % 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 2020 a été caractérisé par une saison très précoce avec un printemps chaud suivi d'un été caniculaire accompagné d'une sécheresse marquée. La maturité est arrivée à un bon équilibre le 26 Aout, 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 écoulee et les raisins pressés avant d'être élevés en cuve béton pendant 9 mois.

Avis du vinificateur : Le millésime 2020 offre des fruits rouges mûrs et concentrés aux notes de cassis. La structure est présente permettant au vin de vieillir 5 à 6 ans.

*Disponible en bouteille (75cl)
Disponibilités : 6 000 bouteilles (75cl)*

CONTACTS www.domainedebriante.fr / contact@domainedebriante.fr / 06 83 31 28 50