

# B

# DOMAINE DE BRIANTE

— vins & terroirs —



## BROUILLY « BARONNE » 2019

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 : 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. Les raisins sont égrappés puis mis en cuves de fermentation ouvertes permettant ainsi de les travailler pendant toute la cuvaison. Vinifiées en cuves inox, nous travaillons l'extraction des arômes et de la couleur par des remontages réguliers et des délestages pendant près de 20 jours. La cuve est ensuite écoulee 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) / [contact@domainedebriante.fr](mailto:contact@domainedebriante.fr) / 06 83 31 28 50