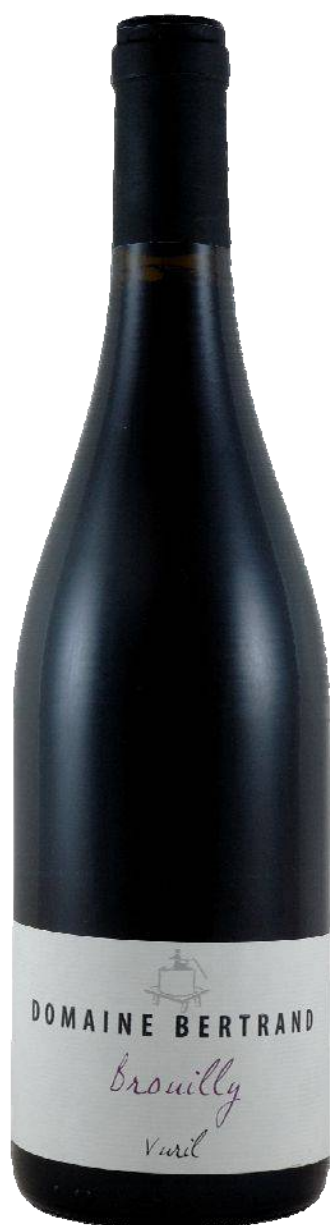


DOMAINE *Bertrand*

MARYSE, JEAN PIERRE ET JULIEN BERTRAND

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS DEPUIS 1956

BROUILLY Vuril



AOP BROUILLY (Cru du Beaujolais)

LOCALISATION

2 ha 50 au lieu-dit Vuril à Charentay

SOLS

Sols profonds d'argile, de limon et calcaire blanc

ÂGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

CEPAGES

100 % Gamay noir à jus blanc

DENSITE DE PLANTATION

8 000 ceps à l'hectare

RENDEMENT MOYEN

40 hectolitres à l'hectare

EXPOSITION

Sud

RECOLTE

- Vigne labourée, vendange manuelle avec tri successifs à la vigne et au chai.
- Macération semi-carbonique (grappe entière) et sans sulfite de 10-12 jours avec maîtrise des températures (15° - 28°).
- Pressurage doux sur pressoir pneumatique.

ELEVAGE

En cuve béton pendant 10- 12 mois – mise en bouteille au domaine

DEGUSTATION

- Cuvée typique de l'appellation Brouilly et de la région. Vin de gourmandise et de plaisir, marqué par ses arômes de fruits frais, sa souplesse et sa fraîcheur. Parfait allié de vos repas de l'apéritif jusqu'aux fromages.
- A consommer entre 13 à 15°C
- Garde: 6-8 ans

ACCORD METS- VIN

Dégustez le entre amis avec une viande rouge et des légumes de saison

MILLESIME DIPONIBLE

2017



La Verpillière - 69200 CHARENTAY - info@domainebertrand.fr
<https://www.domainebertrand.fr>

