

# COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

## BROUILLY

*Appellation d'Origine Protégée*

Domaine du Monnet

### REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

**CEPAGE** Gamay Noir

### SOL

Sableux et granitiques.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles exclusivement. Grappes entières déversées dans les cuves de fermentation, sans égrappage ni foulage. Fermentation traditionnelle d'une durée moyenne de 10 à 12 jours.

### NOTES DE DEGUSTATION

Un bouquet de jeunes fruits rouges agrémentés de nuances de prunes et de pêches donne à ce vin une délicieuse rondeur et fraîcheur au palais.

### ACCORDS METS & VINS

Le compagnon idéal du gibier et des viandes rouges

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 15 à 18 °C

### DOMAINE

*Le domaine du Monnet est une propriété familiale se transmettant de père en fils depuis 1800. Le domaine est situé sur la commune de Saint-Etienne-la-Varenne et s'étend sur 15 hectares de vignes plantées en coteaux.*

