

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

BROUILLY

Appellation d'Origine Protégée

Domaine de Reverdon

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Situé à flanc de coteau avec une orientation à l'Est. Le sol est sablonneux. Une partie du vignoble est en cordon (taille courte), l'autre en gobelet.

VINIFICATION & ELEVAGE

Équipement de pointe avec une maîtrise parfaite des vinifications. Eraflage à 80%. Utilisation de cuves béton et cuves inox.

NOTES DE DEGUSTATION

La couleur rubis brillante est prometteuse, le nez plein d'arômes de fruits rouges (framboise et groseille). La bouche est pleine, équilibrée avec des tanins fondus.

ACCORDS METS & VINS

Parfait avec du poulet, du thon grillé et de la charcuterie.

TEMPERATURE DE SERVICE 14-16 °C

DOMAINE

Une belle bâtisse récemment rénovée dans des tons gais et colorés. La tourelle se dressant à l'entrée rappelle toute l'histoire de ce domaine puisque le mari qui n'aimait plus sa femme décida d'aménager les lieux et de l'y installer. Un stratagème qui leur permit de contourner la loi : Le divorce étant interdit et la loi obligeant la vie sous le même toit. Les 7 hectares de vignes se situent tout autour du domaine, à environ 350 mètres d'altitude. La moyenne d'âge des vignes est d'environ 45 ans.

