

BROUILLY

Appellation d'Origine Protégée

Les Terres Bleues

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Le plus méridional et le plus étendu des 10 crus est produit sur les communes de Saint-Lager, Odenas, Cercié, Quincié, Charentay et Saint-Etienne la Varenne. Les vignes sont plantées sur des terroirs sableux, granitiques et marneux.

VINIFICATION & ELEVAGE

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

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rubis profond, il a un nez de fruits rouges, de prune, de pêche, avec des notes minérales. Vin souple et tendre, c'est le cru des repas simples entre collègues ou entre amis

ACCORDS METS & VINS

A déguster sur du petit gibier à plumes et des viandes rouges.

TEMPERATURE DE SERVICE 15-16 °C

DOMAINE

Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.

