

CÔTE DE BROUILLY

Appellation d'Origine Protégée

Les Terres Bleues

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Le vignoble s'étend sur les versants pointus et bien exposés du Mont Brouilly sur les communes de Saint-Lager, Quincé, Cercié et Odenas. Selon la localisation autour du Mont Brouilly, les sols peuvent être composés de schiste ou de pierres bleues.

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. Chapeau totalement immergé par claies en bois. Excellente extraction de couleur et de tanin. Mise en bouteille après 8 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Vin racé, à la robe pourpre, aux arômes d'iris et de raisins frais. Il requiert un certains temps en bouteilles pour développer son élégance et son style distinctif.

ACCORDS METS & VINS

A déguster avec de la charcuterie ou accompagné d'un civet de lapin.

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.

