

Fiche Technique **Côte de Brouilly**

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Surface : 0,7 hectare

Situation : Côte de Brouilly.

Sol : Métatufs (quartzites) et métadiorites, roche dure d'origine volcanique, la fameuse « pierre bleue » de la Côte de Brouilly.

Vendanges : Manuelles. Les raisins, soigneusement triés, sont transportés en caissettes de 25 kilos.

Vinification : Macération carbonique à froid en grappes entières sans SO2 avec les levures indigènes pendant 10 à 20 jours suivant le millésime, Décuvage manuel suivi d'un pressurage sur un pressoir vertical en bois.

Elevage : Sur lies fines, sans SO2, en pièces de 228 litres pendant 6 à 9 mois.

Caractéristiques : Robe vive et attrayante, rubis franc. Nez frais et délicatement fruité dans les tons myrtille, mure, prune.
Vin friand et joyeux. Corsé avec mesure, se boit en primeur mais vieillit avec bonheur.



Sarl Les Marcellins
1910 Route des Crus
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

contact@christophepacalet.com

www.christophepacalet.com