

BRULIUS -BROUILLY AOP-

VENDANGE:
À LA MAIN

CÉPAGE:
100% GAMAY

TERROIR:
COLLUVION , CALCAIRE & ARGILE FINE. LA VIGNE EST ÂGÉE DE 75 ANS.

VINIFICATION:
LA VENDANGE EST ENTIÈRE.
LA VINIFICATION EST CONDUITE AVEC LES LEVURES INDIGÈNES DU RAISIN.
LA MACÉRATION SE FAIT EN CUVE BÉTON NEUTRE.

ÉLEVAGE:
PÉRIODE D'ENVIRON 7 MOIS.

MISE EN BOUTEILLE:
EN RELATION AVEC LE CALENDRIER LUNAIRE.

ORIGINE DU NOM DE LA CUVÉE:
«BRULIUS» EST LE NOM DE L'OFFICIER ROMAIN QUI A CONQUIS LA ZONE GÉOGRAPHIQUE OÙ SE SITUE NOTRE PARCELLE DE VIGNE. CE PERSONNAGE LÉGENDAIRE EN A DONNÉ SON NOM À LA COLLINE LE MONT «BROUILLY».
UN VIN QUI SOUHAITE AINSI MARQUER DE SON EMPREINTE VOS PAPILLES...

CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES:
CE VIN EST MINÉRAL, VOLUPTUEUX, TOUT EN GARDANT UNE BELLE RONDEUR EN BOUCHE ET UN ASPECT SOYEUX. IL SE DÉPLOIE AVEC PRÉCISION POUR CELUI OU CELLE QUI LE DÉGUSTE.