

MONT BRULIUS -CÔTE DE BROUILLY AOP-

VENDANGE:
À LA MAIN

CÉPAGE:
100% GAMAY

TERROIR:
ROCHE MAGMATIQUE:DIORITE ET ARÈNES GRANITIQUES.
LA VIGNE EN COTEAU EST ÂGÉE D'ENVIRON 90ANS . ELLE SE SITUE SUR LE MONT BROUILLY.
L'ENSOLEILLEMENT EST SUD-OUEST SUR UNE PENTE DE 45%.

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:
«MONT BRULIUS» EST UNE TERRE LÉGENDAIRE OÙ LES CELTES CONSIDÉRAIENT CE SITE COMME UN LIEU SACRÉ: NÉMÉTON, PUIS LES ROMAINS L'ONT CONQUIT AVEC BRULIUS.
DE CETTE PÉRIODE GALLO-ROMAINE, LA VIGNE FÛT PLANTÉE ET CULTIVÉE JUSQU'À CE JOUR.
UN VIN EMPREINT D'HISTOIRE...

CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES:
CE VIN EST MINÉRAL, ÉPICÉ AVEC DES NOTES DE FRUITS NOIRS ET UNE FRAICHEUR QUI LUI CONFÈRE UNE GARDE EXCEPTIONNELLE. IL SAURA VOUS SÉDUIRE AVEC GRÂCE ET PUISSANCE.