

## N°1 -BROUILLY AOP-

VENDANGE:  
À LA MAIN

CÉPAGE:  
100% GAMAY

TERROIR:  
SOL LIMONEUX SUR GRANITE PROFOND. LA VIGNE EST ÂGÉE DE PLUS DE 70 ANS.

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

ÉLEVAGE:  
ÉLEVAGE DE 12 MOIS MINIMUM DANS DE VIEILLES BARRIQUES BOURGUIGNONNES.

MISE EN BOUTEILLE:  
EN RELATION AVEC LE CALENDRIER LUNAIRE.

ORIGINE DU NOM DE LA CUVÉE:  
CETTE CUVÉE «N°1» SYMBOLISE LA VISION COMMUNE DU VIN DE RAPHAEL & CRISTELLE:  
GARDIENNE DU TEMPS & D'ÉMOTIONS.

CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES:  
CE VIN EST GÉNÉREUX AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES AINSI QUE DE TORÉFACTION.  
CE VIN EST TOUT EN SOUPLESSE ET FINESSE EN BOUCHE. À DÉGUSTER EN TOUTE INTIMITÉ...