

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...