

N°2 -CÔTE DE BROUILLY AOP-

VENDANGE:
À LA MAIN

CÉPAGE:
100% GAMAY

TERROIR:
ROCHE MAGMATIQUE: DIORITE. LA VIGNE EST HORS D'ÂGE.
ELLE SE SITUE SUR LE CÔTEAU SUD-OUEST DU MONT BROUILLY, AVEC UN DÉNIVELÉ 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:
ÉLEVAGE DE 12 MOIS MINIMUM DANS DE VEILLES BARRIQUES BOURGUIGNONNES.

MISE EN BOUTEILLE:
EN RELATION AVEC LE CALENDRIER LUNAIRE.

ORIGINE DU NOM DE LA CUVÉE:
CETTE CUVÉE «N°2» 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 NOIRS ET UNE BELLE MINÉRALIÉ.
CE VIN GARDE UNE BELLE TENSION AVEC DES TANINS SOUPLES EN BOUCHE QUI ENROBENT
VOTRE PALAIS, TOUT EN SACHANT GARDER UN CARACTÈRE AÉRIEN ET SUBTIL.
À DÉGUSTER LORS DE GRANDES OCCASIONS, POUR LE PLAISIR DES SENS...