



« Les sept vignes »

CÔTE DE BROUILLY

Notre cuvée tradition, l'assemblage de nos 7 parcelles sur le Mont Brouilly

CEPAGE Gamay noir à jus blanc en majorité, mais aussi du Chardonnay pour apporter de la finesse

TERROIR C'est l'ensemble de nos 7 parcelles sur la colline, chacune de ces parcelles se distingue par son orientation, ou sa position dans la pente, et chacune apportent à cette cuvée sa part de complexité.

CULTURE En lutte raisonnée Terra Vitis depuis 1998, les vignes sont plantées à une densité de 7000 pieds/ha avec un aménagement en bandes enherbées et fleuries pour la diversification de la flore et pour le passage de nos petits tracteurs légers, nous alternons labour et enherbement maîtrisé

VINIFICATION En grappes entières dans nos caves à flanc de coteaux, élevage en foudre de chêne 1^{ère} mise en bouteille après Pâques

DEGUSTATION Rouge grenat, reflet bleuté, nez d'aubépines, iris, pivoines, bouche tout en rondeur de fruits noirs.
Nous conseillons de les déguster à partir de la deuxième année avec un potentiel de garde d'une douzaine d'années.

NOTES	2014		RVF 18-19/20
	2013	Bettane & Desseauve 15,5/20,	RVF 15/20
	2012	Bettane & Desseauve 14/20	RVF 15/20
	2011	Bettane & Desseauve 15/20	RVF 15,5/20,
	1995	RVF 17/20	