



« Clos Bertrand »

CÔTE DE BROUILLY

- CEPAGES** Gamay noir à jus blanc en majorité, mais aussi quelques pieds de Chardonnay pour apporter de la finesse
- TERROIR** C'est la vigne historique de Château Thivin puisque Zaccharie Geoffroy l'acheta en 1877 avec les bâtiments mais déjà au 14^{ème} siècle il y avait un vignoble comme en atteste une inscription sur le linteau d'une petite cave mentionnant 1383.
Le sol de roche bleue d'origine volcanique avec une proportion de granite rose.
- CULTURE** En lutte raisonnée Terra Vitis depuis 1998 et en conversion Biologique actuellement, les vignes sont 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. Vendange manuelle.
- VINIFICATION** En grappes entières dans nos caves à flanc de coteau, 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