



« Les Griottes de Brulhié »

CÔTE DE BROUILLY

*Notre parcelle solaire qui profite d'une belle exposition
Sud-Est sur de fortes pentes.*

CEPAGES

Gamay noir à jus blanc en majorité, mais aussi du Chardonnay pour apporter de la finesse et du Gamay teinturiers pour le bonheur des vendangeurs

TERROIR

Vignoble de 5 Ha plein sud à mi-coteau ; déjà réputé au 17ème siècle puisque Louvet dans son histoire du Beaujolais écrit en 1635 :

« sur la colline de Brulhié (Brouilly), paroisse d'Oudenas (Odenas) [...] laquelle côte ou colline porte les meilleurs vins du pays ».

CULTURE

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 naturelle maîtrisé.

VINIFICATION

La vendange est issu d'une récolte entièrement manuelle et vinifié en grappes entières dans nos caves à flanc de coteau, ce qui permet d'utiliser au maximum la gravité par le jeu des étages successifs afin de n'utiliser ni pompe ni convoyeur pour la vendange. Après le pressurage le vin suit un élevage en foudre de chêne jusqu'à Pâques.

DEGUSTATION

Rouge grenat, reflet bleuté, nez d'aubépines, iris, pivoines, bouche tout en rondeur de fruits noirs.