



« Reverdon »

AOC BROUILLY

CEPAGES

Gamay noir à jus blanc

TERROIR

Sur un coteaux plein Est de 5.5 ha, sur une formation des premiers contreforts du massif central avec un sol de granit rose friable contenant peu de matière organique. Deux cadoles, dont une du 18ème siècle atteste de la qualité historique de ce terroir. C'est un secteur de l'appellation que nous apprécions tout particulièrement, pour la pureté Granitique et la pauvreté de ses sols qui donne des vins racés avec des parfums de fruit très élégants.

CULTURE

Des bandes enherbées et d'autres labourées découpent ce terroir sensible aux orages, peu de sensibilité aux maladies en raison du sol très drainant, justifie peu de traitements durant l'été. La vendange est récoltée manuellement et transportée en petites caisses pour respecter les qualités du raisin.

VINIFICATION

Vinification 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.

Macération sur 8 jours seulement pour saisir toute la fraîcheur du fruit, élevage de 7 mois en cuve ciment.

DEGUSTATION

Très belle couleur rouge cerise, nez floral et fruité, bouche ronde sur les fruits frais du jardin ; soutenu par des tanins souples. Température de service : 14 à 16 ° C

ACCORDS MET ET VIN

Un vin qui se boit tout au long d'un repas !

Il accompagne à merveille les charcuteries et les viandes blanches.