



« Cuvée Zaccharie »

CÔTE DE BROUILLY

Notre cuvée prestige, à l'hommage de Zaccharie Geoffroy, est issue d'une sélection de nos meilleurs terroirs et élevée pendant 11 mois en barriques.

CEPAGES	Vieilles vignes de GAMAY NOIR à jus blanc, âge moyenne : 50ans
TERROIR	Une sélection de nos meilleurs terroirs de l'appellation « Côte de Brouilly ». Sur les coteaux pentus de la Colline de Brouilly, avec un beau sol, bien drainé, de pierres d'origines éruptives (Diorite Porphyre) mélangées à de l'argile avec une exposition Sud-Est et Sud.
CULTURE	Pieds de vigne plantés à une forte densité de 9 à 10000 plants/ha Sol enherbé et fleuri. Nous pratiquons une vendange en vert pour obtenir une petite récolte bien mûre et concentrée.
VINIFICATION	Vendanges manuelles, vinification de 13 à 15 jours, pressurage avec un pressoir pneumatique, l'élevage se fait pour 1/10e en barriques neuves et pour le reste en barriques de 1 à 5 ans. Ce vin a évolué pendant 9 mois en fûts.
DEGUSTATION	Très belle couleur rouge profond, parfum de fruits très mûrs cassis, mûre, bouche ronde et chaude avec beaucoup d'épices. Ce vin est actuellement encore un peu jeune bien que déjà très plaisant, et offre un potentiel de garde de 10 ans
ACCORDS METS ET VIN	C'est un excellent vin pour accompagner une belle viande de Bœuf en sauce ou grillé et du gibier. Le mariage avec le comté et le Beaufort ainsi que les fromages de chèvres est très réussi.
NOTES	2015 International du Gamay 2017 Médaille d'argent 2014 RVF 17.5/20 , The Wine Advocate 91/100 , International du Gamay Médaille d'or 2013 Bettane & Desseauve 17/20 , RVF 17/20 2012 Bettane & Desseauve 16.5/20 RVF 17/20 2011 Bettane & Desseauve 17.5/20 RVF 17/20 2009 Bettane & Desseauve 18/20 RVF 18/20