

Brouilly

Les Vins Louis Tête - AOP Brouilly, Beaujolais, France

Rouge fruité.
Vin raffiné aux arômes de fruits rouges épicés

• PRÉSENTATION

› PRÉSENTATION

Terrain constitué de pierres bleues en surface. L'aire d'appellation est située au pied du Mont Brouilly.

› TERROIR

Différents types, du granit aride et sec aux terres grasses et alluvionnaires de la Saône

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières Cuves inox. 13%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe rubis profond. Arômes complexes de fruits rouges frais. Bouche équilibrée, vineuse et charnue sur des notes épicées. Belle longueur en bouche.

› SERVICE

Service: 12°C. Parfait à déguster dans les 3 ans.

› ACCORDS METS-VINS

Compagnon idéal des plats automnaux: terrine de légumes, champignons farcis, cailles ou noisettes de veau aux mousserons, soupe de fruits rouges.

