

Côte de Brouilly

Les Vins Louis Tête - AOP Côte de Brouilly, Beaujolais, France

rouge fruité.
Vin corsé aux notes de petits fruits rouges frais

• PRÉSENTATION

› PRÉSENTATION

La montagne de Brouilly résiste à l'usure des siècles grâce à la robuste constitution de son sol.

› TERROIR

Granit et schistes de couleur bleu-vert

› 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 rouge profond. Nez de petits fruits rouges frais. Bouche corsée, arômes de fruits frais et de baies rouges. Finale équilibrée.

› SERVICE

Service: 13°C. A son apogée dans les 3 ans.

› ACCORDS METS-VINS

A déguster sur des charcuteries, civets de lapin, viandes rouges en sauce.

