

DOMAINE DES MAISONS NEUVES**AOP Brouilly Rouge 2018**

Cépage : Gamay 100%

Vendanges : À la main afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification.

Âge de la vigne : 50 ans

Vinification : Traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 jours.

Dégustation : Ce cru présente une robe grenat, avec un nez de fruits noirs tel la mûre et le cassis.

Puissant et complexe en bouche avec ses arômes de réglisse et de miel, il viendra vous émerveiller par sa structure et sa rondeur.

Alliance gastronomique : Notre Brouilly accompagnera très bien des plats en sauce, la charcuterie et le fromage.

Température de service : entre 12 et 14 degrés.

Conservation : entre 10 et 15 ans.



Le Domaine : Nous sommes vignerons depuis 5 générations sur la commune de Saint-Lager au pied de la célèbre Chapelle de Brouilly. Nous produisons également ; Brouilly, Morgon, Régnié, Chiroubles, Moulin à Vent sans oublier le Beaujolais Villages. Notre Domaine obtient la consécration en 2016 avec le Chiroubles 2015 élu Meilleur Gamay du Monde et devient lauréat au prestigieux Master du Tastevinage 2018 avec le Brouilly 2017 « Les Maisons Neuves ».

Certification : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale)



 Pour déguster nos vins au caveau : contactez-nous... 