

# MAISON JAMBON

## Domaine des Maisons Neuves

---

### AOP BROUILLY ROUGE

**Cépage** : Gamay 100%

**Type** : Rouge

**Degré Alcoolique** : 13°

**Terroir** : Au creux des vallées du célèbre Mont Brouilly, le climat est semi continental, et bénéficie d'influences océaniques et méditerranéennes. Les sols de Brouilly sont variés mais principalement granitiques.

**Récolte** : Vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification. La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaision de 12 jours.

**Vinification** : La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaision de 12 jours.

**Élevage** : En cuve inox

**Certification** : Hautes valeurs environnementales HV3

**Dégustation** :

**ROBE** : Le rubis intense de la robe est à la hauteur des puissants parfums de fruits rouges bien mûrs.

**NEZ** : note de fruits rouges avec la fraise et la framboise en tête, ils sont légers, souples fruités.

**BOUCHE** : Tendre et harmonieux, vin charnel, gourmand, plein de fruits rouges. Il peut être souple ou un peu plus charpenté selon son âge.

**Gastronomie** : Accompagnera parfaitement les plats en sauce, les charcuteries, les plats principaux

**Température de service** : 12 - 13°c

**Conservation** : entre 5 et 10 ans

**Domaine** : Nous sommes vigneron depuis 5 générations sur la commune de Saint-Lager au pied de la célèbre Chapelle de Brouilly. Nous produisons également ; Brouilly, Côte de Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, sans oublier le Beaujolais Villages, les vins blancs, rosés et effervescents. Notre Domaine obtient la consécration en 2016 avec le Chiroubles 2015 élu Meilleur Gamay du Monde. Soucieuse du respect de l'environnement, la MAISON JAMBON s'engage dans la production et commercialisation de vins blanc et rouge biologiques ( collection « PURE » ).

**Récompense 2021** : Médaille d'Argent concours international de Lyon -

