

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

AOP BROUILLY ROUGE

Vieilles vignes

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. Cette cuvée est issue de nos plus vieilles vignes de Brouilly.

Récolte : Vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification.

Vinification : La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaision de 15 jours.

Élevage : En fût de chêne

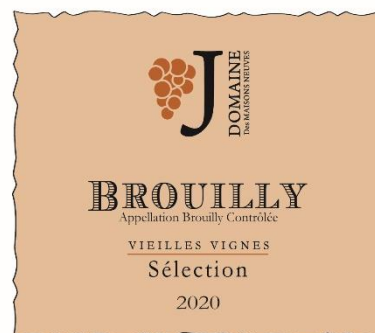
Certification : Hautes valeurs environnementales HV3

Dégustation :

ROBE : Belle couleur grenat avec de beaux reflets rubis. Le rubis intense de la robe est à la hauteur des puissants parfums de fruits rouges bien mûrs.

NEZ : Nez gourmand, racé et offre de l'élégance, du charnu, un joli fruit charnu, mûr, frais ainsi qu'une fine richesse. Note de fraises Gariguettes pulpeuses, juteuse et plus légèrement de mûre juteuse, fraîche associée à des touches de petits fruits écrasés de cerises noires, de bleuet ainsi qu'une pointe d'iris, de poivre

BOUCHE : Est fruitée, racée et offre de la jutosité, une petite crémosité, une petite fraîcheur, une bonne définition, une certaine richesse, un petit côté ciselé, de la gourmandise, un petit charnu, une trame acidulée ainsi qu'un grain discrètement serré.



Gastronomie : Accompagnera parfaitement les plats en sauce, les charcuteries, les plats principaux, les fromages secs.

Température de service : 12 - 13°c

Conservation : Plus de 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 -

SAS MAISON JAMBON 166 chemin de Bergeron 69220 Saint-Lager – **Tel** : 06 22 77 63 29
Mail :contact@vinsmaisonjambon.com - **Site** :www.vinsmaisonjambon.com