

# MAISON JAMBON

## Domaine des Maisons Neuves

---

### **AOP COTE DE BROUILLY ROUGE**

#### **« Les Fournelles »**

**Cépage** : Gamay 100%

**Type** : Rouge

**Degré Alcoolique** : 13°

**Terroir** : Le Mont Brouilly culmine à 484 mètres d'altitude où trône la célèbre Chapelle de Brouilly dite la Madone. Il est composé d'un sol majoritairement de pierres bleues altérées profondes et de granites.

**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** : Belle couleur rouge grenat intense

**NEZ** : Ce vin développe des arômes fruités de framboise, de myrtille et de prune, mêlés à des notes de poivre vert, d'iris et de pierre à fusil.

**BOUCHE** : Fruité et épicé en bouche, il est doté d'une belle structure, de tanins fins et d'une finale toute en souplesse.

**Gastronomie** : Viendra accompagner un bœuf bourguignon, une carbonnade flamande ou un magret de canard aux cèpes...

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

**Conservation** : entre 7 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** : Médaille d'Or Meilleur Gamay du Monde, Médaille d'Or concours agricole de Paris.



---

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