

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

AOP BROUILLY ROUGE

Collection « Haute Couture »

« Briante »

Cépage : Gamay 100%

Type : Rouge

Degré Alcoolique : 14.5°

Terroir : « Briante » est un des 16 lieux dit d'exception de Brouilly situé sur la commune de Saint-Lager au pied du célèbre Mont Brouilly, le climat est semi-continental, et bénéficie d'influences océaniques et méditerranéennes.

Sol : Sol peu caillouteux d'alluvions anciennes

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

Vinification : Fermentation traditionnelle avec un éraflage totale d'une durée moyenne de cuvaison de 20 à 30 jours.

La cuvée (premier jus de presse) est conservée pour l'élaboration de ce vin d'exception

Élevage : En fûts en chêne pendant 15 mois

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 avec des notes de chocolat.

NEZ : Fruits rouges confits mélangés avec le réglisse et le café.

BOUCHE : Charpenté et harmonieux, vin charnel, gourmand, plein de fruits noirs avec des notes de vanille de café et de chicoré.

Gastronomie : Accompagnera parfaitement les plats en sauce, les charcuteries, ainsi que la volaille comme la dinde de Noël aux marrons.

Température de service : 12 - 13°c

Conservation : Entre 10 ans et plus.

Domaine : Nous sommes vignerons depuis 5 générations sur la commune de Saint-Lager au pied de la célèbre Chapelle de Brouilly. Nous produisons également 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.

