

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

AOP BROUILLY ROUGE

Collection « Haute Couture »

« Les Maisons Neuves »

Cépage : Gamay 100%

Type : Rouge

Degré Alcoolique : 13°

Terroir : « Les Maisons Neuves » est le lieu-dit historique du domaine et un des 16 lieux dit d'exception de Brouilly situé sur la commune de Cercié en Beaujolais au pied du célèbre Mont Brouilly, le climat est semi continental, et bénéficie d'influences océaniques et méditerranéennes.

Sol : sol sur granit très altéré profond

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



Vinification : Fermentation traditionnelle avec un éraflage total d'une durée moyenne de cuvaison de 20 à 30 jours.
Seule la cuvée (premier jus de presse) est conservée pour l'élaboration de ce vin d'exception.

Élevage : En fûts en chêne de 9 à 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.

NEZ : Note de fruits rouges aux arômes de fraise, mélangés avec des odeurs de pêches de vigne.

BOUCHE : Charpenté et harmonieux. On retrouve en bouche ce parfum typique de pêches de vigne typique de ce lieu-dit.



Gastronomie : Accompagnera parfaitement les plats en sauce et les viandes grillés mais aussi un bon steak tartare.

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.

