

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

AOP COTE DE BROUILLY ROUGE

Collection « Haute Couture »

« Le Pavé »

Cépage : Gamay 100%

Type : Rouge

Degré Alcoolique : 14.5°

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.



Vinification : Fermentation traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 20 jours.

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

Élevage : En fûts en chêne de 12 à 15 mois

Certification : Hautes valeurs environnementales HV3

Dégustation :



ROBE : Belle couleur rouge grenat intense

NEZ : Ce vin développe des arômes fruités de myrtille et de prune, mêlés à des notes de poivre vert, de chicorée et de piments d'Espelette.

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

Gastronomie : Il viendra accompagner un bœuf bourguignon, une carbonnade flamande ou un bon morceau de gibier rôti.

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 ; 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.



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