



BROUILLY

LA ROCHE BLANCHE

MISE PROPRIÉTÉ

Origine : France
Appellation : AOP BROUILLY
Millésime : 2021/22
Cépage(s) : GAMAY 100%

PRESENTATION :

Le plus étendu et le plus méridional des crus du Beaujolais, il constitue l'un des points de repères du vignoble.

Situé au pied du Mont Brouilly, les parcelles de la propriété sont réputées pour produire des vins de qualité.

Terroir : Sols de granite rose aux substrats marno-calcaires.
Vinification : Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 9 jours .
Élevage : En cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rubis aux reflets légèrement violets.
Nez : Frais et expressif, au bouquet de fruits rouges.
Bouche : Une bouche à la fois croquante avec de la richesse, de la structure et beaucoup de longueur, sans jamais manqué de fraîcheur.

Suggestions gourmandes :

En apéro, idéal avec un buffet campagnard, un bœuf bourguignon, des raviolis, un magret de canard au barbecue.

Coup de cœur : avec des tagliatelles au poulet sauce crème parmesan et champignons



PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be