



La Burgondie

Vignerons coopérateurs



VIN ROUGE DOCILE ET FRUITÉ

Brouilly

LA DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge limpide avec des reflets rubis.

Nez : Expressif, charmeur sur des notes de confiture de fruits rouges (groseille, cassis).

Bouche : Franche, la bouche est souple, riche en épices douces et en fruits rouges avec des tannins mûrs.

LES ACCORDS METS & VIN

Pour accompagner vos plats : charcuteries, volailles rôties, viandes rouges, poissons grillés, fromages affinés. Chez nous en famille, nous le servons avec un mijoté de bœuf charolais.

Température de service : 16 à 18 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépages : Gamay.

Vinification : Semi-carbonique (méthode Beaujolaise).

Élevage : En cuves inox pour préserver les arômes.

LE TERROIR

Le vignoble de cette appellation communale s'étend sur 1 300 hectares situés au nord de Lyon, entre Villefranche-sur-Saône et Mâcon. Il ceinture l'un des monts du Beaujolais : le Mont Brouilly. Abrisé des vents, le vignoble en coteau est parfaitement ensoleillé et puise dans un sol composé de granite et de sable toute sa gourmandise.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Créée en 1938, cette appellation est la plus méridionale des 10 crus du Beaujolais. 6 villages du Rhône sont producteurs de Brouilly : Cercié, Charentay, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Saint-Étienne-La-Varenne, Saint-Lager.



vinood.com/78A3WF

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Crus du Beaujolais

laburgondie.com