



La Burgondie

Vignerons coopérateurs



VIN ROUGE PUISSANT ET FRUITÉ

Côte de Brouilly

LA DÉGUSTATION

Ceil : Robe grenat profonde.

Nez : Arômes gourmands de petits fruits rouges (fraises, framboises) avec des nuances de violette.

Bouche : Ferme et fruitée avec des notes d'iris, de myrtille, de raisins frais et d'épices.

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 bœuf braisé aux carottes.

Température de service : 16 à 18 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Gamay.

Vinification : Semi-carbonique (méthode Beaujolaise).

Élevage : En cuves inox pour préserver les arômes.

LE TERROIR

Le vignoble de Côte de Brouilly se situe au sommet du Mont Brouilly, véritable emblème de l'appellation. Peu étendue, l'AOC se situe sur 4 communes : Saint-Lager, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Cercié.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les vins de Côte de Brouilly vous feront rêver par leur nature environnante, parfois nommée "corne verte". Ils vous invitent au voyage aussi bien gustatif que pédestre. Promenez-vous au cœur de paysages préservés sur le flanc du Mont Brouilly, découvrez ce géosite (label Geoparc Mondial Unesco). Puis, laissez-vous emporter par la beauté du lieu et par les arômes délicats d'un Côte de Brouilly.



vincod.com/2H2SEF

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