

DOMAINE
du
CHAMP DE LA CROIX

Saburin

Brouilly



Cépage : Gamay noir à jus blanc.



Viticulture Sol sableux sur arène granitique. La parcelle est située sur la commune de Quincié en Beaujolais, elle fait face au mont Brouilly. Exposée sud-est à une altitude de 450m, c'est l'une des plus hautes parcelles de l'appellation. Exploitée et vendangée pour la première fois en 2017. Elle vient d'être achetée par le domaine.



Vinification : Vendange manuelle. Egrappage à 80%, cuvaison de 12 jours. Elevage en foudre durant 9 mois.



Notes de dégustation : Robe rouge rubis. Nez intense avec des arômes de fruits noirs, des notes d'épices, avec un soupçon de cannelle. Bouche puissante et souple à la fois avec des notes de fruits rouges et de framboise. Les tanins sont soyeux et donnent une belle longueur en fin de bouche.



Accords : Riz de veau, Gibiers à plumes, Fromages de chèvre secs.

Potentiel de garde: 5 à 8 ans.

