

BROUILLY

La Font-Curé

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Vignoble : sol sableux sur arène granitique

Parcelle exposée sud-est, à une altitude de 500 m en haut de la colline de Saburin sur la commune de Quincié en Beaujolais

Vinification : Vendanges manuelles,

Egrappage partiel en fonction du millésime

Macération de 12 à 15 jours

Elevage de 12 mois en fûts avec 20% de fûts neufs

Dégustation : Robe rouge pourpre intense avec des reflets grenat

Nez de fruits rouges avec des arômes de violettes, avec des notes boisées, vanillées bien mariées.

Bouche charnue et puissante avec une belle rondeur et une fin de bouche longue aux arômes de torréfaction.

Suggestions culinaires : Daube de sanglier,

Terrine de lièvre, Gigot d'agneau

Potentiel de garde : 1 à 6 ans



DOMAINE DU CHAMP DE LA CROIX
795 ROUTE DU CHAMP DE LA CROIX 69640 DENICE
06.86.42.14.00
B.ROCHE@DOMAINEDUCHAMPDELACROIX.FR