

BROUILLY

Saburin

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 foudres

Dégustation : Robe rouge rubis
Nez intense avec des arômes de fruits noirs,
de cassis et de framboise
Bouche puissante et souple avec des notes de
fruits rouges, tanins soyeux.
Une touche saline en fin de bouche avec une belle
longueur

Suggestions culinaires : Riz de veau,
Gibier rôti, Magret de canard, Fromages

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