



CÔTE DE BROUILLY "Les Berthaudières" 2017

Appellation : AOC Côte de Brouilly

Cuvée : Les Berthaudières

Millésime : 2017

Cépage : 100% Gamay

Degré alcoolique : 14,5% Vol

Surface : 0,9 ha, Densité : 10 000 pieds/ha, Vignes en coteaux (30%), Rendement de 30hL/ha

Sol : Terrains Argileux ou Schisteux avec beaucoup de Pierres bleues de Brouilly

Méthode Culturelle : Vigne de 70 ans. Taille Gobelet. La protection du vignoble respecte les principes de la lutte raisonnée. Vendange manuelle avec tri sélectif la récolte

*"Une Histoire familiale depuis
4 générations"*

*"Le Vin d'excellence
du Domaine"*

Vinification : Traditionnel en grappe entière + grillage pendant plus de 15 jours.

Remontage journalier avec délestage.

Macération : Carbonique

Élevage : 9 mois en Cuve + 1 an en Foudres

Mise en Bouteille : 2 000



Robe : Profonde et Intense

Nez : Fruits noirs confits tel la gelée de Mûres

Bouche : Explosion de sensations, Équilibre parfait, Tanins soyeux, Riche et Notes minérales (Pivoines et Iris)

Accords Mets/Vin : Pièce de Viande rouge (Côte de Boeuf)

Potentiel de Garde : 5 à 10 ans

Service : 15/17°C

*"Un Potentiel de Garde sans
égal, La Puissance d'un
Terroir respecté"*

Domaine du Père Jean
185, Route de la Glacière - 69220 SAINT-LAGER

Tél. 04 74 66 85 59
Port. 06 98 69 93 43

Email : domaineduperejean@gmail.com
Domaine du Père Jean
www.domaineduperejean.com

