



Appellation : AOC Côte de Brouilly

Cuvée : Tradition

Millésime : 2018

Cépage : 100% Gamay

Degré alcoolique : 13,5% Vol

Surface : 7 ha, Densité : 10 000 pieds/ha

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

Méthode Culturelle : Vigne de 55 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"*

*"Entre Tradition et
Modernité"*

Vinification : Traditionnel en grappe entière + grillage pendant 12 à 15 jours.

Remontage journalier avec délestage.

Macération : Carbonique

Élevage : Cuve

Mise en Bouteille : 7 200



Robe : Grenat intense

Nez : Fruits Noirs, Épices

Bouche : Riche, Gourmande et Charnue. Tanins soyeux.

Accords Mets/Vin : Charcuterie, Viande en sauce, Volaille Rôtie

Potentiel de Garde : 3 à 8 ans

Service : 15/16°C

*"La pleine expression du
Gamay, Le cépage du
Beaujolais"*

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

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

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

