

AG

MAISON A.GOICHOT

BROUILLY

Cépage : Gamay Noir

Température de service : 16-18°

Potentiel de garde : 4-6 ans

Situation et terroir

?" l'ouest de Belleville-sur-Saône, l'appellation brouilly - le plus vaste et le plus méridional des crus du Beaujolais - rassemble des vins exprimant la grande diversité des sols granitiques qui leur donnent naissance à l'ouest, sur des roches compactes dures au centre, et sur des sols parfois recouverts d'alluvions à l'est du mont Brouilly.

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox et élevés pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation

Notre brouilly se pare d'une robe rouge rubis, il exhale des arômes fruités où dominant la fraise et la framboise. Ce vin allie souplesse, chair et finesse.

Accord Mets et Vin

Ce Brouilly peut très bien se marier avec une viande blanche, de la volaille, du foie de veau, gibier à plume ou des pâtes. Il se mariera parfaitement avec des fromages à pâte molle.



Maison André Goichot

1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE

tel. 33 (0)3 80 62 85 17 fax. +33 (0)3 80 25 91 29

contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com

