

# Brouilly "Chapelle Saint-Pierre"



**Région :** Beaujolais

**Millésime :** 2023

**Appellation :** Brouilly

**Cépage :** Gamay

**Climat :** Chapelle Saint-Pierre

**Degré d'alcool :** 14,5°

## **Vinification :**

Sélection parcellaire de vieilles vignes situées à proximité de la chapelle Saint-Pierre datant du XI<sup>ème</sup> siècle; vendangées à la main.

Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve inox, extraction poussée par remontage et pigeage. Macération d'environ 15 jours à température moyenne de 23°.

## **Elevage :**

12 mois en fût

## **Commentaire de dégustation :**

Issu de sols marno-calcaires et argilo-granitiques, ce brouilly élevé 12 mois en fût de chêne, présente un nez intense et complexe. Au premier nez, des petits fruits rouges bien mûrs et des notes de confitures s'expriment puis des touches plus épicées de vanille et de torréfaction apportent la complexité dans un second temps.

## **Potentiel de garde :**

7 - 10 ans

## **Température de service :**

15 - 17°C

## **Suggestions accords mets et vin :**

Gibiers, ainsi que des mets de très grandes finesse.