PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BROUILLY



CÉPAGES

Gamay

TERROIR

Sol granite et roche volcanique. Parcelle bien située pour l'ensoleillement

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges manuelles. Une fois égrappés, les raisins sont placés en cuve inox pour la macération préfermentaire et la vinification et l'élevage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes et saveurs plus fruités que floraux, avec des fruits rouges francs, de la prune et quelques notes minérales reproduisant fidèlement le bouquet du Gamay. Au palais, les tanins sont souples, ce vin présente finesse, fraîcheur et gaieté. Fraicheur agréable ce qui rend ce brouilly gourmand et accessible.

ACCORDS METS & VINS

Petit salé aux lentilles, charcuteries lyonnaises, fromage de Cîteaux et Reblochon. Bavette et frite sur un coin de zinc!

POTENTIEL DE GARDE

2 et 4 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 13° et 14°C.

AEGERTER DOMAINES & SIGNATURES
49 rue henri challand
21700 Nuits-Saint-Georges - France
+33 (0)3 80 61 02 88 - infos@aegerter.fr
www.aegerter.fr