



DOUDET - NAUDIN  
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

## BROUILLY



### CEPAGE

---

Gamay.

### VIGNOBLE

---

L'appellation Brouilly fait partie des crus du Beaujolais. Les vignes, réparties sur 6 communes, entourent le Mont Brouilly. C'est la plus grande appellation des crus du Beaujolais en terme de superficie.

### LE SOL

---

Argilo-calcaire et siliceux.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

---

Traditionnelle. Vendanges manuelles. Suivi par un procédé de macération semi-carbonique. Les grappes entières sont vinifiées en cuves inox pour produire des vins très fruités.

Elevage en cuves inox durant 9 mois.

### DEGUSTATION

---

La robe est couleur rubis profond. Le nez plaisant dégage des arômes de fruits mûrs. En bouche, ce Brouilly est fruité, bien parfumé. On retrouve des notes de cerise, de mûre et de fraise. La finale est longue, tout en fraîcheur.

### GARDE ET SERVICE

---

A boire dès à présent. Température de service idéale : 13-14°C.

Ce Brouilly se mariera très bien avec une multitude de plats, tels qu'une blanquette de veau, un gibier à plume, ou encore une côte de bœuf. Sinon, dégustez-le à l'apéritif avec un bon jambon cru italien.