



## BROUILLY LES GRUMIÈRES

Surface : 1 200 hectares  
 Age des vignes : 40 ans  
 Localité : Odenas, St-Lager, Cercié, Quincié, Charentay, St Etienne La Varenne  
 Appellation : Brouilly  
 Nature du sol : granit et terres grasses alluvionnaires  
 Cépage : gamay noir à jus blanc  
 Vendanges : manuelles  
 Vinification : traditionnelle beaujolais, semi-carbonique  
 Elevage : en cuve



### Histoire

L'aire de délimitation du Brouilly cerne la colline de Brouilly. Cette montagne, avec ses 484 mètres, serait un reliquat de l'activité volcanique du primaire à défaut d'être, selon la légende, le résultat du déchargement de la botte d'un géant ayant creusé la Saône ... Une chapelle a été érigée au sommet de la colline en 1857 pour placer le vignoble sous la protection de la Vierge qui éloigna les ravages de l'oïdium.



### Terroir

Le sol est très diversifié, allant du granit aux terres grasses alluvionnaires voisines de la plaine de la Saône. La pierre bleue de Brouilly est la plus dure d'Europe.



### Vin

Robe : Couleur rubis intense.  
 Nez : Arômes de fruits rouges et noirs avec des parfums d'iris et de violette.  
 Bouche : Une bonne charpente et une très grande finesse. Vin soyeux avec des tanins fondus et une persistance en bouche.



### Accord mets et vin

A déguster plutôt jeune mais il supporte très bien une conservation de 2 à 3 ans.  
 Il s'accorde très bien avec les viandes rouges, les viandes légères telles que le poulet et les fromages.

A servir entre 13° et 15°C.