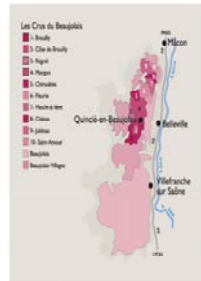




BEAUJOLAIS



## CÔTE DE BROUILLY LES REVERCHONS

Surface : 290 hectares

Age des vignes : 40 ans

Localité : St-Lager, Odenas, Quincié, Cercié. .

Appellation : Côte de Brouilly

Nature du sol : granit et schistes durs et bleus.

Cépage : gamay noir à jus blanc

Vendanges : manuelles

Vinification : traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique

Elevage : en cuve



### Histoire

C'est en 1934 que l'appellation "Côte de Brouilly" a été créée, les propriétaires de la colline de Brouilly ayant peur de voir leur vin perdre ses caractéristiques d'identité devant l'extension des droits de l'appellation Brouilly (le Côte de Brouilly est en effet plus riche et plus charpenté que le Brouilly).



### Terroir

Le vignoble, installé entièrement sur les fortes pentes de la colline de Brouilly, repose sur des granites et des schistes très durs, vert-bleu, dénommés "cornes-vertes" ou diorites. Le Mont Brouilly serait un reliquat de l'activité volcanique du primaire.



### Vin

- Robe : belle couleur pourpre.

- Nez : fruité aux arômes de petits fruits rouges (cerise, fraise et myrtille) et d'iris.

-Bouche : vin élégant, charnu et bien équilibré. Bonne ampleur en bouche.



### Accord mets et vin

Il demande à mûrir avant de développer toute son élégance en bouche et peut se conserver de 2 à 3 ans. Il accompagnera à merveille la charcuterie, les viandes grillées et le civet de lapin.

A servir frais, entre 12 et 14°.