



## Château de Briante Brouilly

**Surface :** 30 hectares  
**Localité :** Saint Lager  
**Appellation :** Brouilly  
**Nature du sol :** différente selon les parcelles  
**Orientation :** sud/sud-est  
**Cépage :** gamay noir à jus blanc  
**Age des vignes :** 30 ans  
**Vendanges :** manuelles  
**Vinification :** traditionnelle avec contrôle des températures  
**Elevage :** en foudres traditionnelles.



### Histoire

La construction du Château de Briante remonte à 1629. L'architecture du Château laisse apparaître des styles différents qui ont été adoptés au cours des siècles. La propriété appartient depuis 1876 à la même famille.



### Terroir

Au sud et à l'ouest du Château, la vigne s'enracine dans un terrain à dominante sableuse, tandis qu'à l'est et au nord, c'est dans un sol plus riche de limon et de schistes anciens que l'on produit le Brouilly Château de Briante. Le domaine s'étend sur une trentaine d'hectares à l'est du Mont Brouilly sur la commune de Cercié.

La vendange arrive entière et est placée dans les cuves de macération grâce à un matériel moderne en inox. La fermentation alcoolique dure 8 à 10 jours et est sévèrement contrôlée tant au niveau des températures que du contact avec l'oxygène. Les vins sont ensuite conservés dans des foudres traditionnels dans les caves du Château.



### Vin

**Robe :** couleur grenat foncé.  
**Nez :** arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).  
**Bouche :** vin rond et solide affirmé par le vieillissement en foudres. Bouche structurée, nerveuse et très fruitée.



### Accord mets et vin

A boire frais entre 12 et 14° avec des entrées, de la charcuterie mais aussi des plats plus raffinés tels les petits gibiers à plume. Il sera apprécié jeune mais peut se conserver 2 à 3 ans.

### Les +

- La complexité des sols qui confère au vin finesse et subtilité.
- Une histoire de plus de 3 siècles.
- L'élevage en foudres traditionnels.