

DOMAINE
LES GARÇONS



BROUILLY



Lieux-dits : Valette & la Pilonnière.

Cépage : gamay à jus blanc.

Âge des vignes : 40 ans en moyenne.

Sols : argilo-limoneux et argilo-calcaire.

Exposition : Nord-Est.

Vendanges : manuelles, tri à la vigne et à la cuverie.

Vinification : 75% de grappes entières, 25% égrappées.
Vinification semi-carbonique de 15 jours en cuve inox. Trois heures et demie de pressurage, stockage des jus en cuve pendant deux mois avant élevage.

Élevage : 50% en cuve et 50% dans des fûts de chêne (7 ans de moyenne d'âge).

Filtration avant mise en bouteille.

Habillage : étiquettes en bois de cerisier français.
Cire composée de 82% de cire végétale et 18% de cire plastique pour apporter du maintien à l'ouverture de la bouteille.

Dégustation :
À l'oeil : robe rouge profond, vif et net.

Au nez : franc avec de belles notes de fruits rouges et noir confis, tels que le cassis et la framboise bien mûre.

En bouche : le palais est vif avec un bord minéral pierreux aux cerises et baies incisives, une bonne acidité et une belle structure à grain fin. Bel équilibre avec des fruits purs mais aussi un peu de vitalité et une subtile note boisée en fin de bouche.

SAS VINS LOÏC ET FABIEN
2215, rue de Sermezy
69220 CHARENTAY

domainesgarçons@outlook.fr
www.domainesgarçons.com