

« Dupré Goujon » Côte de Brouilly 2015,



Unique cuvée du domaine et premier millésime, ce vin est le fruit de l'assemblage subtil de nos trois terroirs de Côte de Brouilly.

Terroir : Lieu-dit : « *L'Hérone* », « *Le Pavé* » et « *Les Bruhliés* »

Sol : Argilo-sableux issu de pierres bleues

Exposition : Mi coteaux orientés Sud et Est

Vignes : Palissées, 6000p/ha, 30 ans d'âge moyen

Culture : Vignes conduites en agro écologie

Vinification : Chaque terroir est vinifié puis élevé séparément,

Rendement : 35 hl/ha

Vendange partiellement éraflée

Extraction douce par remontages

Cuaison : 12-14 jours

Elevage : 12 mois en fûts et demi-muids

6 mois en cuve après assemblage

6 mois en bouteilles avant commercialisation

Dégustation : Un vin d'une grande complexité aromatique : réglisse, mûre sauvage, cassis... De beaux tanins mûrs et une grande fraîcheur. Potentiel de garde : certainement plus de 15 ans.

Service : Servir ce vin à 16°C. Carafer 1 heure avant.