

## « Domaine DUPRE GOUJON » Côte de Brouilly 2016,



**Unique cuvée du domaine, 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 Brulhiés* »
  - Sol : Argilo-sableux issu de pierres bleues
  - Exposition : Mi coteaux orientés Sud et Est
  - Vignes : Palissées, 6000p/ha, 40 ans d'âge moyen
  - Culture : Vignes en conversion Biologique et conduites en agro-écologie.
- Vinification :**
- Chaque terroir est vinifié puis élevé séparément,
  - Rendement : 40 hl/ha
  - Vendange partiellement éraflée
  - Extraction douce par remontages
  - Cuvaison : 12-21 jours
- Elevage :**
- 12 mois en fûts et demi-muids
  - 6 mois en cuve après assemblage
  - 6 mois en bouteilles avant commercialisation
- Dégustation :**
- On découvre un vin à la robe rubis, aux reflets pourpre. La fraîcheur bien présente donne de la vivacité et de l'énergie au vin. On perçoit en bouche des notes de framboise fraîche. C'est un millésime tout en finesse. Potentiel de garde : certainement plus de 10 ans.
- Service :**
- Se boit déjà très bien !
  - Servir ce vin à 16°C.