

— DOMAINE —
Dupré Goujon

Côte de Brouilly : 6.3.1

Ce vin est le fruit subtil de l'association de nos 3 grands terroirs de Côte de Brouilly : l'Héronde, le Pavé et les Brulhiés

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc. Moyenne d'âge des vignes : 30 à 80 ans.

SOL : **ROCHE BLEU** sur sol argilo-sableux.
Côteaux Sud et Est.

CULTURE : **BIO** et **BIODYNAMIE** (en cours de certification) dans une démarche **AGRO-ÉCOLOGIQUE** (Plantation d'arbres et de haies dans le vignoble, mise en place de couverts végétaux pour protéger et développer la biodiversité afin d'améliorer la fertilité des sols...).

VINIFICATION : Une cuvée élaborée dans la pure **tradition** du Beaujolais, encuvage par gravité, levures indigènes, sans SO₂, macération semi-carbonique en vendange entière de 10 à 21 jours.

ELEVAGE : 12 mois en barriques et demi-muids puis 12 mois en cuve. **Mise en bouteille non filtrée mais sulfité.**

TYPE AROMATIQUE : Un rouge aux nez pur et intensément fruité.

La bouche dévoile des saveurs de fruits frais forment une trame ample et gourmande, de fine texture. C'est un vin élégant de très grand caractère, profond et raffiné.

