

Côte de Brouilly : LA DEMARRANTE

*Une cuvée estivale, élaborée dans la pure tradition du Beaujolais.
Le bouquet du Gamay, rien d'autre...*

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc.

SOL : **GRANITE** et **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, couverts végétaux pour protéger, développer la biodiversité et la fertilité des sols, création de réserve de biodiversité au sein du vignoble...).

VINIFICATION : Encuvage par gravité, levures indigènes, sans SO₂, macération semi-carbonique en vendange entière de 8 à 10 jours.

ELEVAGE : Elevage court de 6 mois en cuve béton.
Mise en bouteille non filtrée, très légèrement sulfitée.

TYPE AROMATIQUE :

La Démarrante assume une fraîcheur et un style très fin, parsemé de notes de coulis de cerises et de pivoine fraîche. Elle précède une bouche pleine et juteuse à souhait. ***Rafraîchissant, désaltérant, c'est une gourmandise beaujolaise.***

