

Côte de Brouilly : L'Héronde

Vin issu d'une sélection parcellaire.

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc

SOL : Roche de Diorite Métamorphique bleue. Ce terroir est situé sur les côteaux Sud de la Côte de Brouilly.

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 : Récolte manuelle, vinification en grappes entières ou partiellement éraflées afin de préserver le maximum de fraîcheur dans le vin. Toutes les précautions sont prises pour limiter au maximum la manipulation des raisins et du vin afin de conserver toute son intégrité.

ELEVAGE : Elevage de 24 mois dont 12 mois en barriques et demi-muid.

TYPE AROMATIQUE : Au nez, on perçoit différentes notes florales très subtiles, une pointe de grenade. C'est un terroir qui offre une palette aromatique complexe et très élégante. Le vin est très fin, soyeux et délicat. On retrouve une multitude d'arômes fruités qui apportent une grande gourmandise.

ACCORD METS ET VIN : Ce vin s'associera à merveille à une côte de bœuf, ou quelques cailles rôties.

