

Côte de Brouilly : Le Pavé

Vin issu d'une sélection parcellaire.

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc

SOL : Ce terroir est situé sur les coteaux Est de la Côte de Brouilly, sur un sol composé d'une roche de diorite métamorphique bleue.

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 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 : C'est un vin délicat et subtil. Au nez, les notes de cassis, de myrtille et de groseille se dévoilent délicatement. On ressent une belle fraîcheur sur une touche de violette. La bouche est très soyeuse avec des tanins veloutés. On retrouve toutes ces notes de fruits légèrement acidulés et en parallèle une belle matière onctueuse. Une pointe de minéralité vient faire son apparition.

ACCORD METS ET VIN : Cette cuvée s'associera à merveille à un canard rôti aux cèpes, ou encore une entrecôte grillée accompagnée d'une sauce au poivre.

