

CULTIVER

L'élegance

— by Olivier PEZENNEAU

Brouilly

Lieu-dit : Combiaty



## DEGUSTATION

**Robe :** rubis

**Nez :** arômes subtils de fruits rouges avec quelques touches florales.

**Bouche :** Très ample, avec des tanins fondus.

**Accord mets / vin :** il accompagne à merveille les charcuteries et viandes blanches.

**Potentiel de garde :** à déguster dans sa jeunesse

**Température de service :** entre 14 et 16°C

## IDENTIFICATION

**Appellation :** AOP Brouilly

**Commune :** Saint-Etienne la Varenne

**Cépage :** gamay

## VIGNOBLE

**Surface :** 3 ha

**Taille :** gobelet

**Densité de plantation :** 10 000 pieds / ha

**Rendement :** 40 hl / ha

**Âge des vignes :** 70 ans

**Sols :** granitiques à faible profondeur, peu fertiles

**Exposition :** est / sud-est / sud

**Altitude :** 425 mètres

**Topographie :** 10% de pente

## VINIFICATION

**Récolte :** manuelle

**Tri :** à la vigne et au chai sur table vibrante

**Égrappage :** 100%

**Macération :** de 10 à 12 jours. Grillage du chapeau avec maîtrise des températures en-dessous de 28°C

**Pressurage :** pneumatique lent et à faible pression

**Fermentation malo-lactique :** 100%

## ELEVAGE

**Contenant :** cuve ciment

**Durée :** 12 mois

**Mise en bouteille :** à la propriété

**Minimum de sulfites**



Olivier Pézenneau Vigneron  
1350 Route de Morgon  
69640 LACENAS

Mobile Olivier : 06 14 19 02 65  
Mobile Géraldine : 06 75 75 43 34  
Email : vins@olivier-pezenneau.com  
Web : olivier-pezenneau.com