

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