



DEGUSTATION

Robe : rouge grenat

Nez : racé

Bouche : expression de fruits frais. Finale puissante et soyeuse.

Accord mets / vin : il accompagne traditionnellement les viandes grillées, le magret de canard ainsi que la cuisine lyonnaise.

Potentiel de garde de 5 à 8 ans

Température de service : entre 14 et 16°C

IDENTIFICATION

Appellation : AOP Côte-de-Brouilly

Commune : Odenas

Cépage : gamay

VIGNOBLE

Surface : 1,13 ha

Taille : gobelet

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

Rendement : 45 hl / ha

Âge des vignes : 40 ans

Sols : granit rose se mêlant à la roche magmatique de la colline

Exposition : est

Altitude : 250 mètres

Topographie : 15% de pente

VINIFICATION

Récolte : manuelle

Tri : à la vigne et au chai sur table vibrante

Égrappage : 80%

Macération : de 13 à 15 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