

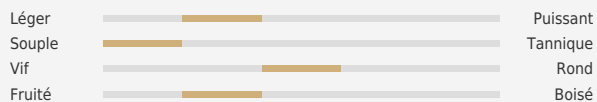


BROUILLY

PRODUIT

Situé au sud du Beaujolais, le cru Brouilly bénéficie d'un terroir varié mêlant sols granitiques et alluviaux qui donne naissance à des vins à la fois charmeurs et typés. Le Brouilly de la Maison Drouhin dévoile un nez éclatant de fruits rouges frais comme la cerise et la fraise des bois, relevé d'une subtile touche florale. La bouche est souple, ronde et gourmande avec une belle vivacité et des tanins discrets qui soutiennent une finale délicatement fruitée. La vinification précise et respectueuse du cépage Gamay permet de conserver toute l'expression naturelle du fruit et du terroir. Idéal à table avec une cuisine bistrot comme des charcuteries, des volailles rôties ou des fromages doux.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Pinot Noir