

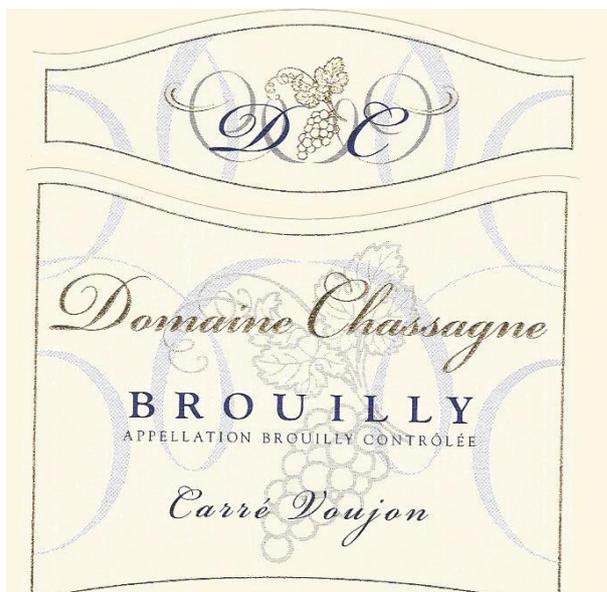


AOP BROUILLY

Cru du Beaujolais

DOMAINE CHASSAGNE

Rouge « Carré Voujon »



Cépages : 100% Gamay

Sol : Sol léger sableux caillouteux.

Age des vignes : 55 ans

Vinification & Élevage : Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle, 30% grappes entières, 70% égrappées, cuvaison pendant 10 jours, pigeage, élevage en cuve émail pendant 9 mois.

Dégustation :

Provenant de parcelle située sur un sol léger sableux caillouteux, ce vin révèle une robe rouge à reflets rubis. Il s'ouvre sur des fines notes fruitées (framboise, groseille) et emplit avec souplesse le palais. La belle matière, riche sans excès et qui finit tout en douceur, est un régal. Sa rondeur, ses arômes complexes dignes d'une corbeille de fruits séduisent.

Il peut être dégusté dès maintenant et aussi attendre en cave pendant 4 à 6 ans.