

# NŌS VĪNS

# LA BĀRAQŪÉE

CÔTE DE BROUILLY



**CÉPAGE** : Gamay

**TYPE** : Rouge

**COMPOSITION** : Cuvée parcellaire issue du lieudit Conroy (La Poyebade)

**TERROIR** : Granits roses

**AGE DE LA VIGNE** : Vieilles vignes

#### VINIFICATION

Macération carbonique semi longue (12-15 jours) en grappes entières, fermentation spontanée à partir des levures indigènes

#### ELEVAGE

8 mois en foudre de chêne, peu ou pas filtré, peu ou pas sulfité

#### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 14°C

**GARDE** : 10 ans

*Vendanges manuelles. Tous nos raisins sont issus de sols vivants, sur nos parcelles en conversion vers l'Agriculture Biologique.*



#### Contactez-nous

Domaine Les Roches Bleues - Jonathan Buisson  
961 route du Mont Brouilly, 69460 Odenas - France

 06 17 38 11 71

 [contact@domainelesrochesbleues.com](mailto:contact@domainelesrochesbleues.com)

DOMAINE LES  
RŌCHES  
BLEUES