

# NŌS VĪNS

# LES 3 LOUPS

BROUILLY



**CÉPAGE** : Gamay

**TYPE** : Rouge

**COMPOSITION** : Cuvée parcellaire lieudit Les Trois Loups (Pierreux)

**TERROIR** : Pierres bleues altérées profondes et alluvions anciennes

**AGE DE LA VIGNE** : 10 ans

#### VINIFICATION

Macération carbonique semi longue en grappes entières durant 12 jours, fermentation spontanée à partir des levures indigènes

#### ELEVAGE

8-10 mois en foudre de chêne, peu ou pas filtré, peu ou pas sulfité

#### SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14°C

GARDE : 8-10 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

+33 (0)4 74 03 43 11  
06 17 38 11 71  
06 32 16 72 20

contact@domainelesrochesbleues.com

DOMAINE LES  
RŌCHES  
BLEUES