

# NŌS VĪNS

# LES MIGNONNES DE PIERREUX

BROUILLY



**CÉPAGE** : Gamay

**TYPE** : Rouge

**COMPOSITION** : Assemblage de 6 petites parcelles du climat Pierreux

**TERROIR** : Roches volcaniques siliceuses, bleutées, schisteuses, piémonts anciens ; expositions Sud, Sud-Est et Nord

**AGE DE LA VIGNE** : De 40 à 80 ans

#### VINIFICATION

Macération semi carbonique de 10 à 12 jours en grappes entières

#### ELEVAGE

Élevé en foudres de chêne pendant 8 mois

#### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 14°C

**GARDE** : 8-10 ans

*Vendanges manuelles. Tous nos raisins sont issus de sols vivants.*



#### Contactez-nous

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

📞 06 32 16 72 20

@ contact@domainelesrochesbleues.com