

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