

NŌS VĪNS

L'HÉRONDE

CÔTE DE BROUILLY



CÉPAGE : Gamay

TYPE : Rouge

COMPOSITION : Cuvée parcelaire du climat L'Héronde

TERROIR : Roches volcaniques bleues 100% ; exposition plein Sud

AGE DE LA VIGNE : 65 ans

VINIFICATION

Macération semi carbonique de 15 à 20 jours, cuvée parfois égrappée en partie

ELEVAGE

70% en foudres de chêne et 30% en fûts pendant 14 mois

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14°C

GARDE : 10 ans et plus

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