

Jonathan Buisson

LIEU DIT  
**PIERREUX**  
CÔTE DE BROUILLY



**CÉPAGE** : Gamay

**TYPE** : Rouge

**COMPOSITION** : Cuvée parcellaire du lieu-dit Pierreux

**TERROIR** : Roches bleues d'origines volcaniques (diorites)

**AGE DE LA VIGNE** : 50 ans

**VENDANGES** : manuelles

**VINIFICATION**

Macération longue (14-15 jours) en grappes entières, fermentation spontanée à partir des levures indigènes, température de fermentation autour de 20°C

**ELEVAGE**

12 à 18 mois en foudre en fonction des millésimes, peu ou pas filtré, peu ou pas sulfité.

**SERVICE**

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 12 à 14°C

**GARDE** : 8 à 10 ans en fonction des millésimes

*Vendanges manuelles. Tous nos raisins sont issus de sols vivants, sur nos parcelles en 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  
**ROCHES  
BLEUES**