

Jonathan Buisson

LIEU DIT
PIERREUX

BROUILLY



CÉPAGE : Gamay

TYPE : Rouge

COMPOSITION : Cuvée parcelaire 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

DOMAINE LES
**ROCHES
BLEUES**