

NŌS VĪNS

SOLEIL DE BRULHIÉ

CÔTE DE BROUILLY



CÉPAGE : Gamay

TYPE : Rouge

COMPOSITION : Assemblage des vignes du climat Brulhié

TERROIR : Roches volcaniques bleues 70%, granits roses profonds 30% ;
expositions Sud et Est

AGE DE LA VIGNE : De 15 à 60 ans

VINIFICATION

Macération semi carbonique de 12 jours en grappes entières

ELEVAGE

Élevé en foudres de chêne pendant 8 mois.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14-15°

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