



## **BROUILLY**

### **LES ROCHES**

**PRODUCTEUR** : Domaine Manoir du Carra

**RÉGION** : Beaujolais - Brouilly, France

**CÉPAGE(S)** : 100 % Gamay

**ALCOOL** : 13 %

**VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT** : Vendange manuelle exclusivement, macération dite semi-carbonique, de 10 à 12 jours. L'élevage s'effectue sur lies fines en vieux foudre de chêne de 3 à 4 mois. Pas d'élevage en fût.

**NOTES DE DÉGUSTATION** : Très belle robe rubis, arômes subtils de fruits rouges (framboise, fraise des bois), avec quelques impressions florales (jacynthes, violettes). Très ample en bouche, ce Brouilly avec des tanins fondus est à boire sur sa jeunesse. Servir à 17 °c.

**ACCORDS** : Viandes rouges, viandes blanches, poissons et fruits de mer, pâtes, pizzas et fromages.

