

NŌS VĪNS

LA CRŌQUANTĒ

BROUILLY



CÉPAGE : Gamay

TYPE : Rouge

COMPOSITION : Cuvée d'assemblage de plusieurs vignes sur sol de granits roses

TERROIR : Granits roses

AGE DE LA VIGNE : 25-60 ans

VINIFICATION

Macération carbonique courte (6-8 jours) en grappes entières, fermentation spontanée à partir des levures indigènes

ELEVAGE

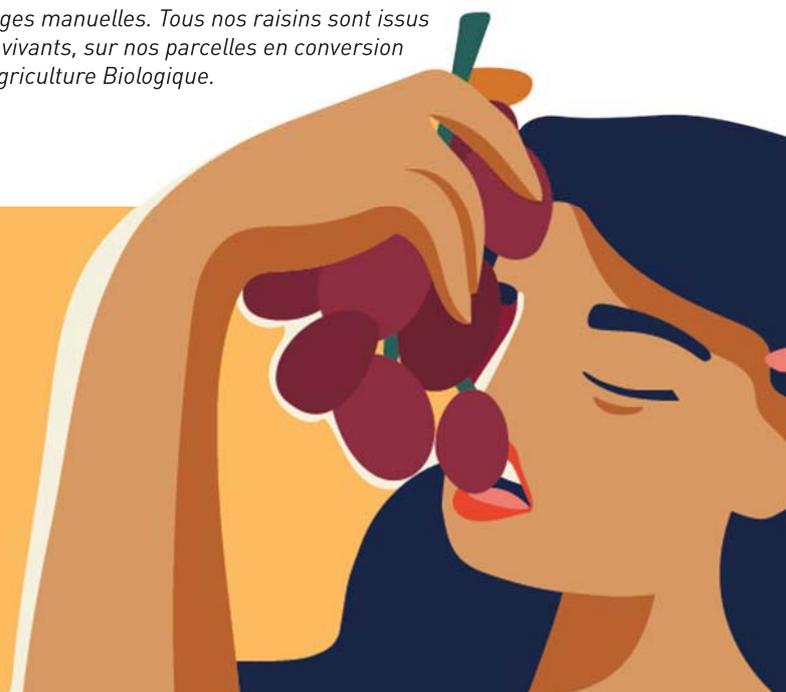
6-8 mois en cuve, peu ou pas filtré, peu ou pas sulfité

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° à 14°C

GARDE : 5-6ans

Vendanges manuelles. Tous nos raisins sont issus de sols vivants, sur nos parcelles en conversion vers l'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
RŌCHES
BLEUES