

Jonathan Buisson

LIEU DIT
L'HERONDÉ
CÔTE DE BROUILLY



CÉPAGE : Gamay

TYPE : Rouge

COMPOSITION : Cuvée parcelaire du lieu-dit l'Héronde (Versant Sud-Est du Mont Brouilly)

TERROIR : Roches bleues d'origines volcaniques (diorites)

AGE DE LA VIGNE : 65 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 : 10 à 15 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**