

## Les Crus du Beaujolais

# Brouilly *Pierreux*

Le Brouilly est le plus méridional des crus du Beaujolais, il est donc situé au cœur du vignoble et revêt un caractère très beaujolais. Par conséquent, c'est un vin convivial, facile à placer en toutes circonstances et s'allie avec une grande variété de mets. Notre parcelle, située au pied du Mont Brouilly, est constituée d'éboulis granitiques suite à l'érosion de cette colline qui donnent de la structure à ce vin droit et pur en bouche.

### Personnalité de la cuvée

Parcelle de 1.5 hectare à Pierreux au pied du Mont Brouilly. Cette acquisition faite en 2007 revêt un côté affectif car c'est dans ces vignes que la grand-mère de Martine est née et a passé sa jeunesse, l'arrière grand-père étant vigneron à Pierreux.

### De la vigne au verre

Le sol est constitué d'éboulis granitiques suite à l'érosion du Mont Brouilly, donnant de la structure à ce vin droit et pur en bouche. Le nom Pierreux provient certainement du mot "pierre" illustrant la constitution du sol. Vigne de 60 ans d'âge. Cépage : Gamay. Culture raisonnée, taille gobelet, vendanges manuelles à pleine maturité. Vinification beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec délestage, macération 10 à 12 jours en cuves, pas de levurage, pas de chaptalisation, minimum de SO2, pressurage pneumatique. Elevage : 6 mois en foudres de chênes anciens.

### Service

À boire jeune sur le fruit ou à garder jusqu'à 8 ans. Apogée : 2 - 4 ans.  
Température de dégustation : 12 °C.

### Accords mets et vins

Le Brouilly a l'avantage de s'accorder avec une multitude de plats, nous n'allons donc pas tout énumérer et vous pouvez tout à loisir vous reporter à l'ensemble des accords mets et vins de nos autres cuvées en rouge. C'est un vin passe-partout ; en effet il est situé au cœur de la région beaujolaise, bordé au nord par ses frères, les autres crus, et au sud par ses cousins Beaujolais Villages. Originalité : sur une caille aux truffes ou un risotto à la queue de bœuf.

### Notes de dégustation

**Oeil** - soutenue rubis profond.

**Nez** - au départ nez floral (violette), puis les arômes profonds de fruits mûrs montent au nez.

**Bouche** - à la fois fine et charnue. Le sol granitique lui donne une belle matière pure et droite, construite sur des tanins ronds. La finale est longue et fraîche. Mélange de petits fruits rouges et noirs : cerise, fraise, mûre. On peut trouver une légère finale réglissée.



agrandir l'étiquette du Brouilly Pierreux