



Laurent Martray

Les Feuillées

Côte de Brouilly - Rouge 2011



Région : Beaujolais

Appellation : Côte de Brouilly

Cuvée : Les Feuillées

Couleur : Rouge

Millésime : 2011

Cépages : Gamay (100%)

Alcool : 12,5 %

Contenance : 75 cl



ELABORATION

Culture conventionnelle.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Egrappage partiel, Pigeage fréquent.
Elevage en foudre de chêne.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, profonde.
NEZ : Intense, arômes de pivoine, arômes de violette, arômes de framboise, arômes de mûre, arômes d'épices.
BOUCHE : Complexe, concentrée, notes de fruits rouges, très minérale, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer à partir de 2013



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Filet de bœuf, Côte d'agneau, Charcuteries, Pigeonneaux



DISTINCTIONS

Le guide des meilleurs vins de France 2013 : 16/20