



Château De Nervers

Réserve

Brouilly - Rouge 2014

Région :	Beaujolais
Appellation :	Brouilly
Cuvée :	Réserve
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Gamay (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Nos vieilles vignes 100% gamay ont entre 80 et 100 ans. Nous travaillons ces parcelles selon la tradition du Cru : après avoir été vendangées manuellement et triées avec précaution, les grappes entières fermentent pendant 10 à 20 jours. Les petits rendements de ces parcelles prodiguent des arômes concentrés, offrant des « Brouilly » à la robe particulièrement sombre, avec une grande longueur de bouche. Deux à quatre années d'élevage dans le Chai du Château sont ensuite nécessaires pour équilibrer ces vins.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en foudre de chêne neuf, Macération carbonique partielle, Pressurage, Issu de pressée.

Elevage en foudre de chêne neuf.

Sols granitiques.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, limpide, reflets cerise.

NEZ : Fruité, arômes de fruits à noyau.

BOUCHE : Aromatique, concentrée, ample, notes de fruits, tanins élégants, rond, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 17°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : Bavette à l'échalotte, Viandes blanches grillées, Magret de canard, Fromages de caractère

Powered by **Plugwine**

