

## BROUILLY Vieilles Vignes La Bruyère Domaine Dubost

<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Beaujolais
<b>Appellatie:</b>	Brouilly
<b>Jaar:</b>	2016
<b>Kleur:</b>	Rood
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Druiven:</b>	100 % Gamay Noir Ã Jus Blanc
<b>Alcoholvolume:</b>	12 %
<b>Temperatuur:</b>	14°C-16°C
<b>Aan te raden bij:</b>	escargot, kalfsragoût, eend
<b>Omschrijving:</b>	De wijnstokken zijn 80 jaar en de AOC bestaat sinds 1937. De vinificatie gebeurt manuelle. De inweking in koolzuur duurt 12 dagen. De wijnverzorging vindt plaats in inox en cementtanks. Brouilly is door zijn bewaring (2-4 jaar) een krachtige wijn met rijke tannines. De finesse van zijn aroma's ontplooiën zich na het 1e jaar waardoor hij dus door zijn elegantie het pallet charmeert. Deze wijn moet lichtjes fris gedronken worden.

