BROUILLY Vieilles Vignes - La Bruyère - Domaine Dubost

Pays:	France
Région:	Beaujolais
Appellation:	Brouilly
Année:	2013
Cépages:	100 % Gamay Noir Ã Jus Blanc
Degré d'alcool:	12 %
Température de service:	14°C-16°C
A conseiller avec:	escargot, blanquette de veau, canard
Description:	Les vignes sont 80 ans. L'AOC existe depuis 1937. Vendange manuelles, macération carbonique sur 12 jours. L'élevage en cuves inox et ciment. Tanins riches et puissants de conservation (2-4 ans). La finesse de ses arômes se révèle après la première année. Il charme alors le palis par son élégance. Servi légèrement frais.