

## BROUILLY Vieilles Vignes - La Bruyère - Domaine Dubost

<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Beaujolais
<b>Appellation:</b>	Brouilly
<b>Année:</b>	2013
<b>Cépages:</b>	100 % Gamay Noir À Jus Blanc
<b>Degré d'alcool:</b>	12 %
<b>Température de service:</b>	14°C-16°C
<b>A conseiller avec:</b>	escargot, blanquette de veau, canard
<b>Description:</b>	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 palais par son élégance. Servi légèrement frais.

