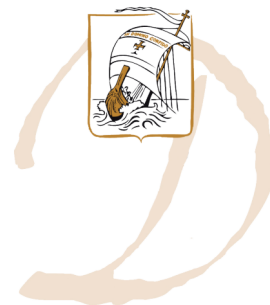


CÔTES DE NERVERS

Brouilly A.O.P.



REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SUPERFICIE 3 ha

PROPRIETAIRE Philippe Dupond

DOMAINE

Propriété familiale depuis 4 générations, les vignes sont cultivées par Philippe Dupond qui est également professeur à l'Université du Vin de Suze La Rousse. Les vignes du domaine sont situées face au prestigieux Mont Brouilly sur un coteau orienté plein sud. La culture est restée traditionnelle et le travail est organisé avec une gestion à la parcelle. La taille est réalisée en Guyot et les vendanges sont manuelles.

SOL

Sol de pierres bleues et de schistes.

VINIFICATION & ELEVAGE

La vinification est classique, en méthode traditionnelle, c'est-à-dire en grappe entière avec une macération qui dure entre 15 et 18 jours.

NOTES DE DEGUSTATION

Produit sur un sol de Pierres Bleues, c'est un Brouilly bien structuré avec des arômes de mûre et de cerise noire.

ACCORDS METS & VINS

Viandes rouges grillées, tourte de gibier, fromage style Livarot.

VEGGIE : Salades et tarte aux fruits rouges.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

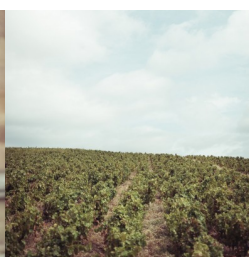
GARDE 2 à 5 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2015 - 2 étoiles Guide Hachette des Vins Edition 2016
- Millésime 2013 - Médaille d'Or Guide Gilbert et Gaillard Edition 2016



Philippe Dupond



Vignoble

POINT FORTS

- Philippe Dupond professeur à l'Université du Vin de Suze la Rousse
- Brouilly plus structuré que la majorité des autres domaines
- 4ème génération de propriétaires

Côtes de Nervers - La Garenne - 69220 Charentay - T 06 09 26 97 58

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr