CAVE DE FLEURIE
Depuis 1927

BROUILLY

100 % Gamay AOP - 75 cl 13% - 2022 Contient des sulfites

"Harmonieux et généreux avec des notes de fruits rouges"

MILLÉSIME:

2022

TERROIR & SOL

Arènes granitiques, alluvions argilo-silicieux et argilo-calcaires.

DÉGUSTATION

Ce vin revêt une belle robe profonde et violacées aux reflets grenat. Le nez puissant intense et délicat porte sur les petits fruits rouges tels que la fraise, le cassis ou encore la framboise mais aussi sur des notes mentholées et de laurier. Avec sa bonne attaque souple et généreuse, ce Brouilly propose une évolution structurée. Les nuances de fruits confits dévoilent une finale persistante et harmonieuse.

ACCORDS METS & VINS

Idéal pour accompagner des pierrades, une entrecôte à la plancha ou un navarin d'agneau printanier.

SERVICE & GARDE

17°C. Il se bonifiera dans les 5 à 7 ans.