



CÔTE-DE-BROUILLY

Côte de Brouilly 100% Gamay AOP - 75 CL 13% - 2024

Contient des sulfites

"Harmonieux et généreux avec des notes de fruits rouges"



MILLÉSIME:

2024

Terroir & Sol

Sol granite bleu

Dégustation

Une robe intense et généreuse.

Le nez présente des notes d'épices (poivre blanc) et de fruits noirs comme la mûre. Ce vin provient de la face sur de la colline de brouilly là ou sont produits les vins les plus généreux.

Accords mets et vins

Il accompagnera à merveille un gaspacho de légumes.

Service & garde

16 - 17°. Potentiel de garde de 4-5 ans.