



**P. Misserey**

# BROUILLY

## TERROIR

Appellation emblématique du Beaujolais, le vignoble de Brouilly est situé au cœur de cette région viticole. Les sols contiennent beaucoup de granite, parfait pour la culture du Gamay.

## CEPAGE

100% Gamay

## VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins. Vinification traditionnelle beaujolaise. Fermentation et maturation en cuve inox pour préserver toute la fraîcheur du Gamay.

## DEGUSTATION

Belle robe rouge grenat aux reflets violets. Des arômes de fruits frais, de cerise, de fraise et de raisin frais.

Souple et très fruité en bouche, c'est un vin généreux et facile à boire.

## ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec les viandes rouges grillées, les volailles, les plats légers et les plateaux de fromages.

## TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 15°.

C'est un vin prêt à boire mais qui peut se conserver pendant 2 ou 3 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16