



Gilles Copéret

BROUILLY Saburin

CEPAGE

100 % Gamay noir à jus blanc

COULEUR

Rouge

TERROIR

En côteaoux, avec une exposition nord-est, face au Mont-Brouilly, sur un sol granitique avec des pentes de 35%

AGE MOYEN DE LA VIGNE

50 ans



CULTURE

Taille en gobelet, en lutte raisonnée depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, broyage des sarments



VINIFICATION

Vendanges manuelles uniquement. Macération semi-carbonique de 11 jours en grappes entières. Elevage en cuve béton entre 6 à 10 mois avant la mise en bouteilles



DEGUSTATION

ŒIL : rouge rubis

NEZ : belles nuances de fruits rouges et noirs

PALAIS : séduisant, savoureux, tannins fins, soyeux, donnant beaucoup de velouté en bouche

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : 13°

GARDE : 5 à 7 ans

DEGUSTATION : avec des viandes blanches, une terrine de lapereau entre amis

