



# Château de Corcelles

## L'ÂME DU BEAUJOLAIS



### Brouilly Les Roches 2021 Sélection parcellaire - 100% gamay



**MILLÉSIME 2021** : Plus tardives cette année, les vendanges ont démarré à la mi-septembre. Les aléas climatiques, tels que les gelées du printemps et les épisodes de grêle, ont fortement diminué les rendements. 2021 est un millésime de combat, une lutte permanente contre les événements pour obtenir un vin fruité très élégant.

**TERROIR** : Sur les 27 hectares en AOP Brouilly sur des sables granitiques le lieu-dit « Les Roches » comprend plus de 8 hectares situés au sud-est de l'appellation, à 400-500 mètres d'altitude.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : es d'altitude. Une récolte à maturité optimale, une fermentation à faible température. Des remontages biquotidiens permettant une extraction lente pendant une vingtaine de jours.

**DÉGUSTATION** : Sa robe est brillante, rouge à reflets violines. Un nez intense de fruits rouges mûrs. En bouche, son empreinte minérale « rocheuse », ajouté à des arômes de fruits acidulés lui apportent des notes de garrigue. Un vin élégant aux tanins fondus et une belle persistance.

**ACCORD METS & VIN** : Il accompagne de nombreux plats : assiette de charcuterie, plat de volaille, viande blanche, œufs meurettes, fromages.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 12,5°

