



# Château de Corcelles

## L'ÂME DU BEAUJOLAIS



### Brouilly Les Roches 2021



### Sélection parcellaire - 100 % Gamay

**MILLESIME 2021:** Plus tardives cette années, 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 contres 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-ouest de l'appellation, à 400-500 mètres d'altitude.

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Les raisins sont récoltés à parfaite maturité afin de préserver l'expression du terroir et du fruit. La fermentation est conduite à basse température pour favoriser la finesse aromatique. Deux remontages quotidiens assurent une extraction progressive et maîtrisée des composés phénoliques durant une vingtaine de jours.

**DEGUSTATION:** La robe brillante se pare d'un rouge profond aux reflets violines. Le nez dévoile une belle intensité aromatique dominée par les fruits rouges mûrs. En bouche, une trame minérale aux accents rocheux s'associe à des notes de fruits frais et légèrement acidulés, relevées par de subtiles nuances de garrigue. L'ensemble offre un vin élégant, doté de tanins soyeux et parfaitement intégrés, avec une belle longueur en finale.

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

**DEGRE D'ALCOOL:** 12,5 °

