



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS



Brouilly Vieilles Vignes 2022 100% gamay



MILLÉSIME 2022 : Cette année, les vendanges ont débuté le 22 Août. La canicule et la sécheresse de l'été ont favorisé la maturation précoce des baies ainsi que leur concentration. Les pluies de la fin août sont ensuite venues réguler ces maturités promettant ainsi de baies mûres, juteuses et très saines. Ce millésime solaire ressemble à 2020 avec de jolies maturités, ce qui promet des vins élégants et riches, concentrés et fruités.

TERROIR : Les vignes de Brouilly sont situées en partie sur Charentay et Saint-Etienne-la-Varenne. Elles poussent directement sur la roche composée d'arènes granitiques. Ce sont, en fait, des sables grossiers qui proviennent de la décomposition du granit.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : 150 vendangeurs ramassent les raisins en les sélectionnant, ils sont à nouveau triés à la benne. Les vinifications s'effectuent dans le cadre d'installations ultra-modernes, selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais. Macération de 15 à 20 jours avec des remontages. Elevage en cuve inox avant la mise en bouteille au début de l'été.

DÉGUSTATION : Le Brouilly 2022 révèle l'élégance du millésime. L'exubérance du fruit s'associe à la douceur des tanins avec finesse. A apprécier dès à présent ou à garder quelques années.

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

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

