



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS



Brouilly 2019
100% gamay



MILLÉSIME 2019 : Après des gelées fin avril et des épisodes caniculaires en début d'été, les pluies d'août ont été très bénéfiques sur le vignoble. Les rendements sont peu élevés, mais la maturité s'est bien terminée, et les raisins récoltés à partir du 10-15 Septembre présentent un bel équilibre : un fruité éclatant, une fraîcheur conservée, une matière soyeuse. Encore un beau millésime, qui permet au Gamay de bien s'exprimer.

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 : Souple, gourmand et fruité, au nez de baies rouges, très belle longueur en bouche.

ACCORD METS & VIN : Il accompagnera parfaitement les plats de volaille et les viandes.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

