



# Château de Corcelles

## L'ÂME DU BEAUJOLAIS

### Brouilly Vieilles Vignes 2023 100% gamay



**MILLÉSIME 2023** : Cette année, les vendanges ont commencé le 04 septembre. L'été a été caractérisé par une météo variable, alternant entre des épisodes de pluie, de fraîcheur et des périodes caniculaires. Malgré les défis posés par les fortes chaleurs, nous avons su nous adapter afin de récolter des raisins d'une belle qualité, malgré le déficit en eau. Les nuits plus fraîches ont contribué à préserver les arômes délicats, donnant aux vins un caractère fruité et une élégance remarquable. En définitive, le millésime 2023 se distingue par des vins frais, équilibrés et d'une grande finesse.

**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. Élevage en cuve inox avant la mise en bouteille au début de l'été.

**DÉGUSTATION** : Le Brouilly Vieilles Vignes 2023 présente une robe rubis éclatante et un nez séduisant de fruits rouges relevés d'une pointe florale. En bouche, il se montre souple et équilibré, avec des tanins fins, une belle fraîcheur et une finale persistante. Un vin raffiné et harmonieux, prêt à être apprécié dès maintenant.

**ACCORD METS & VIN** : Il se marie parfaitement avec un magret de canard rôti aux cerises, un coq au vin, ou un brie truffé. Pour un accord vegan, optez pour des raviolis à la courge butternut avec une sauce aux herbes ou une salade de quinoa aux légumes rôtis et aux noix.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13,5°

