



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS



Brouilly Les Roches 2022

Sélection parcellaire - 100 % Gamay



MILLESIME 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 des 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: 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. La cuvaison intègre également 20 % de grappes entières, apportant complexité, fraîcheur et structure au vin.

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 meurette, fromages.

DEGRE D'ALCOOL: 13 °

