



# Château de Corcelles

## L'ÂME DU BEAUJOLAIS

### Brouilly Vieilles Vignes 2025

100% gamay



**MILLESIME 2025:** Le mois d'avril en Beaujolais a été particulièrement ensoleillé, offrant un débourrement précoce des vignes et un début prometteur pour la saison.

De mai à juin, notre belle région a bénéficié de pluies régulières, apportant une hydratation naturelle et nécessaire à nos sols. Bien que le soleil se soit fait plus discret durant cette période, la floraison a débuté dès le début juin, une légère avance qui témoigne de la vigueur de nos vignes. Le début de juillet, encore légèrement humide, a rapidement évolué vers des conditions parfaites pour la maturation de nos raisins.

Des journées ensoleillées et chaudes, sans excès de chaleur, accompagnées de nuits fraîches, ont créé le cadre parfait pour une récolte prometteuse.

**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 ELEVAGE :** La récolte est réalisée manuellement par 80 vendangeurs, qui sélectionnent les raisins dès la vigne. Un second tri est effectué en cave afin de ne conserver que les meilleures grappes. Les vinifications sont conduites selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais, avec une macération de 15 à 20 jours accompagnée de remontages réguliers. L'élevage se poursuit en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

**DEGUSTATION :** Le Brouilly Vieilles Vignes se distingue par une robe rubis et un nez expressif dominé par l'exubérance du fruit. La bouche séduit par la douceur de ses tanins et sa grande finesse, dans un ensemble souple, équilibré et harmonieux, prolongé par une belle finale persistante.

**ACCORD METS & VIN :** Il se marie avec une volaille rôtie, un filet de porc, ou des viandes grillées simples comme une côte de veau. Il accompagne également très bien une cuisine végétale gourmande, comme des raviolis à la courge butternut, une poêlée de légumes rôtis ou une salade de quinoa aux herbes et aux noix.

**DEGRE D'ALCOOL:** 12.5 °

