

Brouilly

Agriculture raisonnée

La lutte raisonnée oppose aux traitements chimiques massifs de la méthode classique un traitement adapté à chaque situation et tente de minimiser les interventions chimiques au strict nécessaire.

Intermédiaire entre le mode de production traditionnel et biologique, elle utilise des produits agro pharmaceutiques, mais sans excès.

Elle se définit comme une viticulture respectueuse de l'environnement, économiquement viable pour le producteur.

Ses méthodes vont chercher à maintenir une diversité biologique de l'écosystème viticole et de ses alentours.

Installé dans la région, Brulius lieutenant de l'armée romaine a donné son nom à la colline qui domine l'appellation.

Brouilly est le plus méridional des crus du Beaujolais.

Son mérite est de permettre de gravir en douceur et séduction la marche séparant Beaujolais Villages et Crus.

Une marche plutôt large, puisque l'air de production, la plus vaste des crus s'étend sur 1 300 ha. L'appellation se répartie sur 6 communes, Saint Etienne la Varenne, Odenas, Quincié, Charentay, et Saint Lager. Le Brouilly est le plus souvent un vin flatteur, au fruité généreux.

Description

Cépage : 100 % Gamay

Surface : 1.50 ha soit 10 000 bouteilles

Terroir : Lieudit « Combiaty » sur le village de saint Etienne la Varenne. Sol maigres, acides, sec, très peu fertile, de granit rose, qui donne un caractère et une personnalité à ce vin.

Rendement : 45 à 50 hl/ha.

Age moyen de la vigne : Vieilles vignes de 50 ans, à haute densité (13 000 pieds/ha)

Vinification

Macération : Vendange manuelle exclusivement, macération dite semi-carbonique, de 10 à 12 jours.

Elevage et mise en bouteilles

Elevage : L'élevage s'effectue sur lies fines en vieux foudre de Chêne de 3 à 4 mois. pas d'élevage en fut.

Mise en bouteilles : La mise en bouteilles a lieu au Domaine. Légère filtration est admise afin d'éliminer les plus grosses particules.

Caractère de nos vins : Très belle robe rubis, arômes subtils de fruits rouges (framboise, fraise des bois), avec quelques impressions florales (jacinthes, violette). Très ample en bouche, ce Brouilly avec des tanins fondus est à boire sur sa jeunesse.

Accords mets et vins

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



Servir à 17 °c sur blanches, viandes rouges et fromages.

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers 
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30

