



#### IDENTIFICATION

Nom du vin : Brouilly

Appellation : AOP Brouilly

Couleur : Rouge

Cépage : 100 % Gamay **VIGNOBLE**

Lieu dit : Les Balloquets

Surface : 0.69 Ha

Densité de plantation : 9000 pieds/ha

Rendements : 40 hl/ha

Age moyen des vignes : 45 ans

Sols : Granite à faible profondeur

#### VINIFICATION

Contenants : cuve béton

Maîtrise des températures : oui 17°C.

Collage : non

Filtration : oui,

Passage au froid : non

Durée de fermentation : 15 jours

Elevage : 7 mois en fût de chêne

#### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : Avril

#### DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Caractéristiques : 2017 est la première année de récolte de cette jolie vigne que nous avons achetée avant l'hiver.

Les granites peu profonds offrent à cette cuvée un fruit rond et groumand.

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

Tél : Fabien : 06 15 53 01 94 / Claire : 06 83 88 55 45

[www.domaine-chasselay.com](http://www.domaine-chasselay.com)

