

CÔTE DE BROUILLY



ENCÉPAGEMENT Gamay noir à jus blanc

TERROIR

Vignes à mi-coteaux sur les différents versants du Mont Brouilly. Sols argileux sur roches volcaniques bleutées schisteuses ou sur éboulis caillouteux ou sur piémonts et alluvions anciennes

MÉTHODE CULTURALE

Taille en gobelet
Age moyen des vignes de plus de 60 ans
Densité de plantation à 10 000 pieds / hectare
Certifié TERRA VITIS et HVE



VINIFICATION

Récolte manuelle
Encuvage par gravité pour respecter l'intégrité du raisin
Vinification traditionnelle grappes entières en cuve inox par lots parcellaires
Macération semi-carbonique de 12 jours
Pressurage pneumatique

ÉLEVAGE

10 mois en foudres de chêne pour arrondir les tanins et obtenir un vin soyeux et élégant.
Assemblage des lots parcellaires des différents terroirs de la Côte de Brouilly
Pas de filtration

DÉGUSTATION

Bouche opulente, puissante sur des arômes de framboise et fraise écrasée. Un vin profond, équilibré, marqué par la minéralité de son terroir.



Contenants disponibles
75cl - 150cl



Spécialités locales de charcuteries grillades, viandes blanches cuisinées et cuisine méridionale



13 à 18°C selon les millésimes



Temps de garde : 5 à 10 ans



Nicole & Romain
CHANRION



CÔTE DE BROUILLY
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Situé en plein coeur des vignes, sur les pentes du Mont Brouilly, nous exploitons un domaine familial à taille humaine transmis depuis huit générations. Passionnés, nous travaillons dans le plus grand respect environnemental avec l'objectif constant de produire un raisin de haute qualité tout en préservant le terroir.

Engagés depuis très longtemps dans l'appellation Côte de Brouilly, nous essayons à partir d'un travail simple, manuel, minutieux et exigeant, de révéler au mieux la géologie de la Côte de Brouilly qui confère au vin une profonde minéralité et une structure tannique fine.

Vous trouverez dans nos vins une vaste gamme de millésimes avec une sensibilité pour des vins ronds, soyeux, avec une jolie structure, qui offrent un potentiel de garde.



Vignoble

CHANRION

Vigneron sur les versants du Mont Brouilly

NICOLE & ROMAIN CHANRION - LES CROZES - 80, GRANDE RUE - 69220 CERCIEÉ
Tél. 00 33(0)4 74 66 80 37 - Mob. 00 33(0)6 78 74 86 05 - vignoble-chanrion.com