



#CUVÉE Y - BROUILLY

Terroir : Roches volcaniques bleutées et schisteuses altérées.

Cépage : 100 % Gamay noir à jus blanc.

Âge moyen des vignes : 30 à 40 ans.

Rendement : 45 hl/Ha.

Vinification : 100% en grappes entières.
Macération carbonique durant 18 jours à 15°C.

Élevage :

En fûts, le temps de terminer les fermentations alcoolique et malo-lactique (+/- 3 mois).
Remis en masse en cuves pour la fin d'élevage.

Dégustation :

- ♦ **Visuel :** Rouge vif et intense avec des reflets grenats.
- ♦ **Nez :** Petits fruits rouges groseilles, fraises ou framboises.
- ♦ **Bouche :** Fruits rouges rappelant le nez, avec une pointe épicée et légèrement acidulée.

Accords mets et vins :

- 🍷 Apéritif
- 🍷 Viandes grillées
- 🍷 Fromages



907 ROUTE DE COMBES,
69460 ODENAS

DOMAINE ROMAIN JAMBON

☎ +33 (0)4 84 88 54 01

✉ ROMAIN_JAMBON@HOTMAIL.COM