

# A.O.P. BROUILLY

## HERVE LONGEFAY SELECTIONS



**CÉPAGE** 100 % Gamay

### TERROIR

Sol : Sables granitiques pauvres et acides

Altitude : 220 mètres

Vignes de 35 ans d'âge

Exposition : Sud Est

### VINIFICATION

Vendanges manuelles pour préserver l'intégrité des raisins pendant la vinification. Fermentation semi-carbonique courte (8 à 10 jours)

Élevage en cuves inox.

**TENEUR EN ALCOOL** 13 % vol.

### NOTES DE DÉGUSTATION



Couleur pourpre.



Nez distinctif de fruits rouges mûrs et de poivre.



Bien équilibré, avec une gamme généreuse d'arômes de fruits rouges et des tanins doux.

### ACCORDS METS ET VINS

Filet de bœuf, magret de canard, couscous, barbecue ainsi que les plats asiatiques : sushis, makis.

**Potentiel de garde** : 5 à 7 ans.

**Température de service** : 13° à 15°C.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille : forme bourguignonne 750 ml.

Bouchon naturel.

Caisse de 12 bouteilles.