



Domaine Morion

Coeur De Brouilly

Côte de Brouilly - Rouge 2015

Région :	Beaujolais
Appellation :	Côte de Brouilly
Cuvée :	Coeur de Brouilly
Couleur :	Rouge
Millésime :	2015
Cépages :	Gamay (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Le côte de Brouilly se caractérise par sa belle robe grenat. Harmonieux avec des saveurs d'abricot et de prune. Le côte de Brouilly est un grand cru du Beaujolais qui respecte les caractères de sa terre minérale.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Pressurage, Vinification classique.

Filtration légère, Elevage en cuve Ciment.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, éclatante, reflets cerise.

NEZ : Délicat, fruité, subtils arômes de pivoine, légers arômes de poivre noir.

BOUCHE : Élégante, intense, charnue, tanins charnus, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 15°

GARDE : A consommer entre 2015 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Viandes rouges, Entrecôte grillée, Bœuf bourguignon

Powered by **Plugwine**

