

BROUILLY

 Fiche Technique

SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

Secteur : Cercié. Lieu-dit les Bruyères.

Exposition sud est.

100% gamay

TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

Enherbement: Herbe entre les rangs afin d'éviter toute utilisation de désherbant chimique. En absorbant l'excès de pluie l'herbe empêche le développement des maladies de la vigne.

Piochage à la main.

Compostage : Naturel, il relance dans le sol une vie bactériologique très bénéfique pour la vigne.

Vignes de 50 ans à rendement modéré. Taille peu chargée en gobelet afin de limiter le rendement.

Vignes travaillées sans pesticides, ni engrais ou désherbants chimiques pour obtenir un vin intégralement naturel.

Pulvérisation de préparations biodynamiques pour donner de l'énergie au sol et aux raisins dans un travail de conversion Bio.

Récolte manuelle.

Sélection des grappes : tri sévère ne conservant que les grappes parfaitement intactes et saines.

TRAVAIL EN CAVE

Vinification : Levures indigènes.

Non chaptalisé. Vinification et élevage sans soufre.

Macération : Semi-carbonique.

Durée de macération : 12 jours.

Pressurage : La presse se fait lentement sans endommager la vendange avec un pressoir pneumatique.

Elevage sur lie très fine.

Elevage : en cuve.

Léger apport de soufre avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe intense. Tanin puissant et délicat. Bel équilibre.

