Réserve de Beauvoisie - Brouilly
Beaujolais - Brouilly AOP

Vignoble
La sélection se fait à partir de vignes situées sur les coteaux du beaujolais. L'appellation doit son nom au mont Brouilly, qui est au centre de l'appellation.

Vinification Semi carbonique. Il s'agit d'une technique traditionnelle dans le beaujolais qui consiste à faire vinifier le raisin avec ses rafles. La fermentation commence ainsi à l'intérieur de la baie qui contient tout le futur fruit et parfum du raisin.

Dégustation
Souple et frais, au nez de petits fruits rouges.
Il accompagne idéalement la saucissonnade. Il se consomme à 12-14°C.

Cépage :Gamay
Goût et saveur :éger et fruité

Taux d'alcool :12,5°
Allergène : Sulfites