



Château de Corcelles - Brouilly Vieilles Vignes Beaujolais - Brouilly AOP

C'est au 15e siècle qu'Antoine de Laye débute la reconstruction du Château de Corcelles sur les bases d'une ancienne place forte édifiée à l'époque carolingienne. La rivière Douby, qui coule au pied du Château, marquait la limite entre les diocèses d'Autun et de Lyon, les comtés de Bourgogne et du Beaujolais. C'est aujourd'hui, à quelques kilomètres près, la frontière entre les départements de la Saône et Loire et du Rhône. A partir de 1984, la famille Richard reprend le flambeau du prestigieux domaine.

Vinification

La récolte est manuelle et la vinification semi-carbonique, consistant à vinifier le raisin avec ses rafles. La fermentation commence à l'intérieur de la baie qui contient tout le futur fruit et le parfum du raisin.

Dégustation

Robe rouge soutenue aux reflets pourpres. Son nez est éclatant de fruits rouges à noyau, et sa bouche est ample et élégante, aux tanins fondus

Servi à 12°C, ce vin accompagnera de nombreux plats : assiette de charcuterie, volaille, confit de canard, viandes blanches, oeufs meurette ou fromages à pâte cuite. Il s'associera parfaitement avec des desserts aux fruits rouges.

Cépage :Gamay

Goût et saveur :Souple et velouté

Taux d'alcool :13° Allergène : Sulfites