



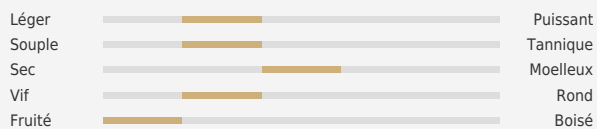
BROUILLY 'LES BRÛLHIÉS'

PRODUIT

La cuvée Brouilly « Les Brûlhiés » de Laurent Martray incarne l'élégance et la précision d'un terroir d'exception situé sur les pentes de Mont Brouilly, au sein de l'appellation Côte de Brouilly. Plantée en 1916, cette parcelle historique offre un sol volcanique et caillouteux unique, qui confère au Gamay une expression pure, structurée et racée. La vendange est entièrement manuelle, suivie d'une cuvaison courte de 8 à 10 jours, puis d'un élevage en fûts anciens, permettant de préserver l'intégrité du fruit sans masquer la finesse du cru.

« Les Brûlhiés » séduit par son nez complexe de fruits noirs, de violette et de minéralité fumée, et développe en bouche une trame soyeuse, fraîche et tendue, avec une finale longue et élégante. C'est un Brouilly de caractère, taillé pour la garde, qui révèle une vision contemporaine et ambitieuse du Beaujolais, signée par l'un de ses vigneronns les plus exigeants.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Beaujolais / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Gamay