



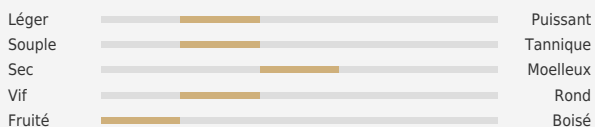
BROUILLY 'LES BRÛLHIÉS'

PRODUIT

De cuvée « Les Brûlhiés » van Laurent Martray uit Brouilly belichaamt de elegantie en precisie van een uitzonderlijk terroir op de hellingen van Mont Brouilly, binnen de appellatie Côte de Brouilly. Dit historische perceel, aangeplant in 1916, beschikt over een unieke vulkanische en steenachtige bodem, die de Gamay een pure, gestructureerde en onderscheidende expressie geeft. De oogst is volledig handmatig, gevolgd door een korte rijping in de vaten van 8 tot 10 dagen, gevolgd door rijping in oude vaten. Zo blijft de integriteit van het fruit behouden zonder de finesse van de jaargang te maskeren.

« Les Brûlhiés » verleidt met zijn complexe neus van zwart fruit, viooltjes en rokerige mineraliteit, en ontwikkelt een zijdezachte, frisse en strakke structuur in de mond, met een lange en elegante afdrank. Dit is een karaktervolle Brouilly, gemaakt om te rijpen, die een eigentijdse en ambitieuze visie op Beaujolais onthult, getekend door een van de meest veeleisende wijnmakers.

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