



BROUILLY 'LA FOLIE'

PRODUIT

De cuvée « La Folie » van Laurent Martray uit Brouilly ontleent zijn karakter aan de granieten heuvels van Combiaty, in de gemeente Odenas, de historische geboorteplaats van het familiedomein. Deze cuvée, gemaakt van oude, laagproductieve Gamay-wijnstokken, weerspiegelt een rigoureuze, ambachtelijke aanpak, met handmatige oogst, een korte vatperiode van 8 tot 10 dagen en vervolgens rijping in oude vaten om de zuiverheid van het fruit te behouden.

In de neus verleidt « La Folie » met aroma's van vers rood fruit, pioenroos en licht peperige tonen. De smaak is soepel, elegant en fijn gestructureerd, ondersteund door een mooie minerale spanning en een delicaat kruidige afdronk. Een oprechte en expressieve wijn, die de stijl van Laurent Martray perfect illustreert: nauwkeurig, evenwichtig en vastberaden gericht op het promoten van de Brouilly-jaargang in zijn meest volmaakte vorm.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Fruité		Boisé



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Beaujolais / France
Type de vin	Rouge
Volume	1,5L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Gamay