



VINS DE CHÂTEAUX INTERNATIONAL INC.



Avec une surface de 1280ha répartis sur 6 communes, le Brouilly est le plus grand de 10 crus du Beaujolais. Il représente à lui seul 20% de leur superficie totale. Le vignoble Beaujolais s'étend au pied des monts du Beaujolais, ce qui lui permet de bénéficier d'un microclimat favorable à une bonne maturation du cépage Gamay.



# Mignot Brouilly



## Appellation

Brouilly Contrôlée

## Cépage

100% Gamay noir à jus blanc

## Sol

Le sol est composé de granit et de sables alluviaux.

## Vinification

La vinification Beaujolaise est unique au monde. Cette méthode de vinification (incorporation de grappes entières dans la cuve) se rapproche sans doute de la manière d'opérer de nos ancêtres, appelée aujourd'hui macération carbonique.

## Note de dégustation

La robe est d'une couleur rubis intense. Quant à son nez, on découvre des arômes de fruits rouges et noirs, avec des parfums d'iris et de violette. C'est un vin soyeux avec des tanins fondus et une persistance en bouche.

## Accords mets & vins

A déguster plutôt jeune, mais il supporte très bien une conservation de 2 à 3 ans. Il s'accorde avec les viandes rouges, les viandes légères telles que le poulet, la charcuterie et les fromages.

**Code SAQ**  
00628123

Température de service: 12°C



Vins de Châteaux  
International Inc



@VinsChateaux



Vins de Châteaux  
International



Vins de Châteaux  
International

