

Domaine Dupré-Goujon Côte de Brouilly "6-3-1" rouge 2016



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): G. GOUJON et S. DUPRE

Millésime: 2016

Appellation: Côte de Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

"6-3-1" sont les faces du dé imprimé sur l'étiquette de ce singulier Côtes de Brouilly aux accents Languedociens (le vigneron a été second d'exploitation à Montcalmès pendant 7 ans). 6-3-1 symbolise l'assemblage des trois terroirs bien spécifiques du domaine sis sur le fameux Mont Brouilly, à 60%, 30% et 10 % (pierre bleue, granite rose, alluvions argilo-sableuses).

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DUPRE GOUJON

+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK Domaine Dupré-Goujon Côte de Brouilly "6-3-1" rouge 2016

Fiche technique rédigée par le domaine

Unique cuvée du domaine, ce vin est le fruit de l'assemblage subtil de nos trois terroirs de Côte de Brouilly.

Terroir : lieux-dits : L'Hérondie , Le Pavé et Les Brulhiés

Sol : argilo-sableux issu de pierres bleues

Exposition : mi-coteaux orientés Sud et Est

Vignes : palissées, 6000 pieds par hectare, 40 ans d'âge moyen

Culture : vignes en conversion Biologique et conduites en agro-écologie.

Vinification : chaque terroir est vinifié puis élevé séparément

Vendange partiellement éraflée

Extraction douce par remontages

Cuvaison : 12-21 jours

Rendement : 40 hl/ha

Elevage : 12 mois en fûts et demi-muids

6 mois en cuve après assemblage

6 mois en bouteilles avant commercialisation

Dégustation : on découvre un vin à la robe rubis, aux reflets pourpre. La fraîcheur bien présente donne de la vivacité et de l'énergie au vin. On perçoit en bouche des notes de framboise fraîche. C'est un millésime tout en finesse.

Garde : certainement plus de 10 ans.

Service : se boit déjà très bien ! Servir à 16°C.