

Brouilly

AOP Brouilly, Rouge



Différents types de terroirs, du granit aride et sec aux terres grasses et alluvionnaires de la Saône.



Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles



Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rubis profond. Arômes complexes de fruits rouges frais. Bouche équilibrée, vineuse et charnue sur des notes épicées. Belle longueur en bouche.



Service : 14 °C



Potentiel de garde : 3 ans



Accords parfaits :

Terrine de légumes, champignons farcis, tartare de bœuf, cailles rôties.



Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl	3 454 100 264 201	3 454 100 364 208	570 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 19 = 95 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 27 x l 18 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8,50	825	