



# P. FERRAUD & FILS



## CÔTE DE BROUILLY

Appellation d'Origine Protégée

## P. FERRAUD & FILS DOMAINE ROLLAND



**Region** France / Bourgogne / Beaujolais

**Cepage** Gamay Noir

### Sol

Granit andésite (pierre bleue)

### Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

### Notes de dégustation

Sa robe est pourpre brillante nuancée d'éclats rubis. Son nez dégage des arômes de raisins frais et d'iris, avec parfois une note minérale. En bouche, le Côte de Brouilly est particulièrement délicat et nerveux. Ce vin demande à mûrir pour développer toute leur élégance. Consommé "à point", il est racé et charnu.

### Accords mets & vins

Ce Côte de Brouilly "Domaine Rolland" se marie à merveille avec des charcuteries et civets de lapin.

**Temperature de service** 13 à 14 °C

**Garde** 4 à 5 ans

### Recompenses

• Mil. 2017 | Médaille de Bronze - Prix Bettane & Dessauve 2019



### Histoire

Le vignoble s'épanouit sur les versants pentus et bien exposés du Mont Brouilly. Le "Domaine Rolland" est une exclusivité de la Maison P. Ferraud & Fils depuis 1883, soit un an après la naissance de la Maison Ferraud. L'histoire continue de s'écrire sans qu'aucun contrat n'ait jamais été signé, avec les cinq générations de la famille Rolland (propriétaire du Domaine), de la famille Champier (régisseur du Domaine) et de la famille Ferraud (ambassadeurs du Domaine).

