



P. FERRAUD & FILS



BROUILLY

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS DOMAINE ROLLAND



Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Granit et sables alluviaux

Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de dégustation

Sa robe a la couleur intense d'un rubis profond. Son nez révèle un savant mélange de parfums de fleurs et de fruits. En bouche, il est puissant mais garde toute sa finesse grâce à ses tanins fondus. De surcroît, c'est un vin équilibré et harmonieux, tendre et soyeux.

Accords mets & vins

Ce Brouilly "Domaine Rolland" se marie avec des petits gibiers à plumes ou des viandes rouges.

Temperature de service 12 à 14 °C

Garde 4 à 5 ans

Recompenses

- Mil. 2019 | Médaille d'Or - International de Lyon 2020/2021
- Mil. 2019 | Médaille de Bronze - IWC 2021
- Mil. 2019 | Médaille de Bronze - Concours Decanter 2020

Histoire

Situé au pied du Mont Brouilly, l'appellation compte 1 200 hectares. C'est la plus étendue du Beaujolais. Le mot "Brouilly" trouve son origine dans le patronyme d'un lieutenant de l'armée romaine, Brulius, qui s'installa dans ces lieux. Ce nom a été donné à la colline (485m) qui domine l'appellation et constitue l'un des points de repère du vignoble. 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).

