



P. FERRAUD & FILS



CÔTE DE BROUILLY

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS 140 ANS



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

Notre Côte de Brouilly se marie à merveille avec des charcuteries et civets de lapin.

Temperature de service 12 à 14° °C

Garde 4 à 5 ans

Histoire

140 années d'existence et toujours la même passion ! Au fil des années, la maison P. Ferraud & Fils reste fidèle à ses valeurs : tradition et modernité ; authenticité et typicité. Issu de notre belle région de Bourgogne du Sud, Yves-Dominique, la 5ème génération de la famille, incarne cette philosophie permettant de vous offrir, avec cette cuvée prestigieuse, un moment fort et unique.

