

DOMAINE GRANGE MASSON

BROUILLY COMBIATY *"Clos Chatard"* 2023

Cépage :

100% gamay.

Certification :

HVE3.

Terroir :

Sol pauvre, acide, sur granite et surface limono-sableuse.

Les parcelles sont en coteaux d'exposition sud, altitude moyenne de 300 mètres.

Vignoble :

Age moyen des vignes 60 ans, taille en gobelet traditionnel, enherbement partiel.

Vendange : Récolte manuelle 100% à pleine maturité.

Vinification:

En vendange égrappée au 2/3, fermentation en cuve de

10 à 12 jours avec remontage et délestage

Vin:

Robe grenat sombre à reflet violacés. Arômes fruits noir et rouges avec un soupçon d'aubépine et de réglisse,.

La bouche offre la même trame agréable et complexe sur fond épicé.

Accompagnement:

A apprécier sur viandes grillées, entrecôtes, gigots d'agneau et fromages.

Potentiel de garde:

1 à 5 ans



461 route de la Gange Masson
69460 Saint Etienne des Oullières
Julien Deshayes 0669021521

PALMARES

BROUILLY
« Clos Chatard »

Concours des Grands Vins de Mâcon
Millésime 2012 : OR

Concours International du Gamay
Millésime 2014 : Argent
Millésime 2019 : OR

Guide Hachette 2020
Millésime 2017 : Coup de Cœur

Concours des grands vins du Beaujolais
Millésime 2023 : OR