



Tel: 04 74 66 82 65
espace.brouilly@orange.fr
Ouvert tous les jours
10h-12h30 14h30-19h



CÔTE DE BROUILLY 2012

Cave des Vignerons de Bel-Air

Le Vin :

De tous les crus du Beaujolais, le Côte de Brouilly est celui qui restitue le mieux les composantes aromatiques du raisin frais.

Vin de couleur rouge grenat, notre Côte de Brouilly libère des parfums de cassis et de fines notes de violette qui se prolongent dans une bouche très agréable, ronde, aux tanins fondus et des notes de terroir.

On aime ce vin pour son élégance.

Le Terroir :

De tous les crus du Beaujolais, le Cote de Brouilly est celui qui restitue le mieux les composantes aromatiques du raisin.

Installé sur les pentes du Mont Brouilly, notre Gamay pousse sur des sols de granites et de schistes très durs, peu décomposés (cornes vertes).

Le Domaine :

La cave coopérative de Bel-Air s'étend sur 595 dont 113 hectares de Brouilly et 39 ha en Côte de Brouilly

Autres appellations : Beaujolais Blanc, Rouge et Rosé, Beaujolais-Villages, Régnié, Morgon, Juliéna, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent et Vin de Pays des Gaules.

Groupe : 35 personnes sur rendez-vous

Langue(s) étrangère(s) : Anglais

La Vinification :

Vinification traditionnelle en grappes entières.

Les Accords Mets & Vins :

Crudités, Charcuterie, Plat en sauce, Viande blanche, Viande Rouge, Gibier, Fromage

Température de service: 12 à 14°C

Potentiel de garde: 5 ans



Cave coopérative des vigneronns de Bel Air
Route de Beaujeu - RD 37 69220, Saint Jean d'Ardières
Téléphone : 04 74 06 16 05 - Fax : 04 74 06 16 09
Email : com@vignerons-belair.com
Site internet : www.cave-belair.com