

Brouilly, Saburin

AOP Brouilly, Rouge



Cuvée issue du lieu-dit Saburin, situé sur les collines de Quincié-en-Beaujolais



Agriculture conventionnelle. Sélection parcellaire.



Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rubis. Arômes dominants sur la cerise, élégante note poivrée et touche pivoine. Bouche gourmande, ensemble riche, fin et structuré. Belle longueur.



Service : 15 °C



Potentiel de garde : 5 ans



Accords parfaits :

Terrines de gibier, viandes cuisinées en sauce, fromages du terroir



Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl	3 454 100 264 614	3 454 100 364 529	570 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 19 = 95 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8,50	825	