

Côte de Brouilly

AOP Côte de Brouilly, Rouge



Terroir de granit et schistes de couleur bleu-vert



Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles



Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison.



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rouge profond. Nez à dominante minérale et florale. Bouche légèrement épicée, arômes de fruits rouge confiturés. Finale équilibrée.



Service : 14 °C



Potentiel de garde : 3 ans



Accords parfaits :

Charcuterie, Viandes rouges et viandes blanches, fromages type St Nectaire.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl	3 454 100 264 195	3 454 100 364 192	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	