

# Les vins du Château de Corcelles



## Brouilly AOP Brouilly

Disponible en bouteille de  
37,5 cl et 75 cl – BIB 5L

**Cépage** : Gamay à 100%

**Vignoble** : 27 hectares en Brouilly sur des sols maigres, acides de granit rose.

Le terroir de Brouilly est divisé en deux : face à Charentay le vignoble donne l'assise de structure et l'expression du fruit ; la partie de St-Etienne-la-Varenne, plus en altitude à 15 km au Sud-ouest du Château, avec une pente abrupte donne une maturation lente des tannins qui offre complexité et fraîcheur et minéralité. (Presque 500 mètre d'altitude)

Âge moyen des vignes : 45 ans

**Vinification et élevage** : 150 vendangeurs ramassent les raisins en les sélectionnant, ils sont à nouveau triés à la benne.

Les vinifications s'effectuent dans le cadre d'installations ultra-modernes, selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais. Macération de 15 à 20 jours avec des remontages. Elevage en cuve inox avant la mise en bouteille au début de l'été.

**Dégustation** : Souple, gourmand et fruité, au nez de baies rouges, très belle longueur en bouche.

**Conseils de service** : Il accompagnera parfaitement les plats de volaille et les viandes. Il se consomme à 12-14°. Le Brouilly du Château de Corcelles donne des vins couleur rubis, harmonieux et d'une belle complexité, à boire maintenant ou à garder précieusement une dizaine d'années.