

# BROUILLY « LA FOLIE » 2017

## Domaine Des Cadoles



**Situation :** Brouilly est la plus méridionale des appellations Beaujolaises. Elle s'étend sur une superficie de 1300 hectares. Ce cru est dominé par la butte volcanique du Mont Brouilly (483 mètres d'altitude). Le terme « Cadole » signifie « petite cabane en pierres » situées dans les vignes permettant de s'abriter et de ranger le matériel du vigneron. C'est autour de la vigne que trois

amis se rassemblent, Julien, Denis et Régis. Trois hectares de vignes centenaires sur deux parcelles de côteaux de l'appellation Brouilly, et c'est tout ! La ligne de conduite est claire : c'est le terroir qui parle ! Alors, chacune des deux parcelles est vinifiée séparément pour préserver les particularités de chaque terroir.

**Encépagement :** Gamay Noir à jus blanc 100 %

**Terroir :** Arène granitique exposée sud-ouest

**Température de Service :** Entre 14° et 16°

**Potentiel de Garde :** A consommer sur la jeunesse des arômes

**Observations :** La gourmandise incarnée, cette cuvée « Folie » s'inscrit dans la plus pure tradition du cru Brouilly : des vins de fruits, généreux et immédiats. Le nez dévoile des belles notes de fruits mûres et de poivre blanc. Dénuée de tout tanin sec ou astringent, la bouche est aérienne et soyeuse, souple et friande.



**Quelques accords :** Terrine de campagne aux noisettes, saucisson chaud au beaujolais...