

BROUILLY 2023

Alexandre Burgaud



Situation : Jeune viticulteur, Alexandre a repris les vignes du domaine familial durant l'année 2013. Son travail s'effectue dans le plus strict respect des terroirs et traditions de ses ancêtres.

Le domaine se compose de vignes âgées d'une quarantaine d'années, allant à des parcelles plus que centenaire. La vinification 100% traditionnelle de ses vins assure une typicité et un respect des terroirs ainsi que de la particularité de chaque millésime.

Encépagement : Gamay Noir à jus blanc 100 %.

Terroir : sols granitiques

Température de Service : 16°

Potentiel de Garde : Entre 2 et 4 ans.

Observations : : La gourmandise incarnée, cette cuvée 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...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com www.cave-de-longchamp.com