

| | |
|--------------------------------|--|
| Région | Beaujolais |
| Appellation | Brouilly |
| Producteur | Vinescence - Vignerons de Bel Air |
| Contenance | 75cl |
| Cépages | Gamay noir à jus blanc |
| Temp. de service | 16 à 18° |
| Durée de garde | 4 ans |
| Accords avec familles de plats | <p>FROMAGE</p> <p>LEGUMES</p> <p>MOUTON/AGNEAU</p> <p>PORC</p> <p>VEAU</p> |

Commentaire de dégustation

Belle robe pourpre. Nez concentré et élégant aux parfums de fleurs et de fruits rouges bien mûrs. Attaque franche en bouche. Bel équilibre, tanins soyeux. A déguster sur une viande blanche crémée, une cassolette de légumes aux herbes et aux raisins de Corinthe, ou bien encore un poulet, des légumes au curry doux et pour finir, un fromage bleu et en dessert une tarte aux figues.

