1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2025



Château de la Brasse - Vinumamici

Château de la Brasse

France · Beaujolais

ID SHEET

VINTAGE	2022
ORIGIN	Brouilly
COLOUR	Red
CATEGORY	Still
SUGAR CONTENT	None / Dry
GRAPE VARIETY	Gamay
CONSERVATION	Vin de garde regularly monitor

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe pourpre brillante assez inspirante. Un nez très expressif, floral à souhait mêlant la pivoine, la rose et la framboise nous invite à la dégustation. Notre première impression en bouche, c'est gouleyant, le croquant, le juteux puis la chair se resserre autour de tanins digestes et nerveux qui emmènent le vin plus loin et lui confèrent un côté irrésistible. Quelques touches finement poivrées, camphrées ajoutent en complexité. Un magnifique Brouilly à déguster sans se presser sur un Sabodet rôti par exemple.

Tasted in 26/11/2024

PAIRING DISHES

Duck breast
Pheasant stuffed with foie gras
Sabodet
Entrecot a la pimienta

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

Château de la Brasse
1115 ROUTE DE ST-LAGER
69220 CHARENTAY
Phone : 0033677943154
www.chateaudelabrasse.net