1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2025
★★★




# Château de la Brasse - Vinumamici

Château de la Brasse

Francia · Beaujolais

## FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| AÑADA | 2022 |
| DENOMINACIÓN | Brouilly |
| COLOR | Tinto |
| CATEGORÍA | Tranquilo |
| DOSIFICACIÓN | Ningún / Seco |
| VARIEDAD(ES) | Gamay |
| CONSERVACIÓN | Vino de guarda que se debe controlar con frecuencia |

## EL COMENTARIO DE 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.*

Catado el 26/11/2024

## MARIDAJES PLATO

Magret de pato
Faisán relleno de foie gras
Sabodet
Entrecote with pepper sauce

## PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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