



Château de la Brasse - Vinumamici



FICHA TÉCNICA

Añada: 2022
Categoría: 1
Color: Tinto
Denominación: Brouilly
Variedad(es): Gamay
Región: Beaujolais
País: Francia
Precio:

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.

MARIDAJES PLATO

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

PUNTOS DE VENTA

Château de la Brasse
1115 ROUTE DE ST-LAGER
69220 CHARENTAY
Tel : 0033677943154