1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025
★★★



Château de la Brasse - Vinumamici

Château de la Brasse

France · Beaujolais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2022
APPELLATION	Brouilly
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Gamay
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS 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.

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Magret de Canard
Faisan farci au Foie Gras
Sabodet
Entrecôte sauce au poivre

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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