



Château de la Brasse - Vinumamici



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2022
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Brouilly
Cépage(s): Gamay
Région: Beaujolais
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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