



# Pierres Bleues



## Appellation

Au sommet du Mont Brouilly culminant à 484 mètres, véritable emblème de l'appellation, le Cru Côte de Brouilly est peu étendu.

Terroir de fortes pentes, le cru Côte de Brouilly est installé sur des roches dites « Pierre Bleue ». Cette caractéristique géologique permet aux racines de la vigne de descendre en profondeur. Reconnue AOP en 1938. Altitude moyenne : 300 mètres. Surface de culture : ha.



## Origine

Raisins mûrs ramassés à pleine maturité  
Vendangés à la main exclusivement  
Terroir de pierres bleues  
Taille manuelle dite en gobelet  
Cépage 100% Gamay noir à jus blanc



## Cuvée & Dégustation

Robe d'un rouge intense en expression.

Le nez évoque des notes d'épices douces, de réglisse et de fruits noirs bien mûrs. Bouche ample et généreuse avec une complexité très agréable qui se confirme par une finale persistante.



## Accords Mets & Vins

Souris d'agneau persillé  
Civet de lapin aux pruneaux  
Fromages à pâte molle



## Garde & Service

A déguster entre 15 et 17°C  
Garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave