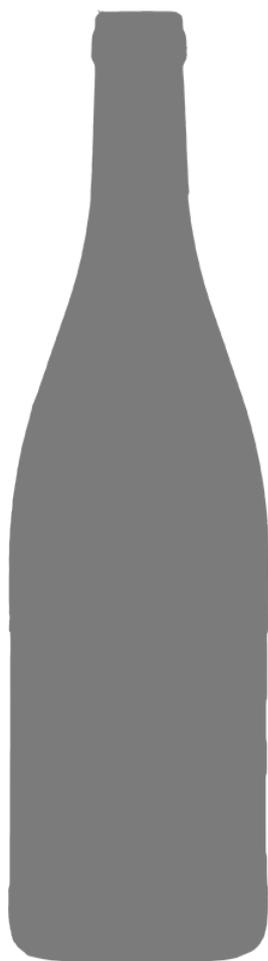


DOMAINE GUILLOT BROUX

BOURGOGNE ROUGE

Bourgogne , France



Disponibilité Importation privée

Humain Emmanuel et Patrice Guillot-Broux

Millésime 2017

Appellation Bourgogne Rouge

Sols Moarno-calcaire

Altitude Des Vignes 200-350 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Est

Cépages 100% Pinot noir

Viticulture Biologique en cours de certification (Certifié en partie)

Palissage Cordon Royat

Pi/Hect 7 500-9 000 pi/ha

HI/Hect 45 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification 50% Grappes entières pigeage et remontages délicats.

Levures Indigènes

Élevage 6 mois en fûts de chêne neutre et 2-4 mois en cuve béton.

Alcool 12.5 % alc./vol.

Sulfites 35 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 4.5 g/l

Couleur Rouge rubis

Dégustation Son Bourgogne rouge est une excellente entrée en matière, si l'on veut s'initier aux délices de la région ; il laisse déjà présager de ce que sont les vins plus haut de gamme. On y retrouve la complexité et la fraîcheur propres à cette région, et puis, comme de petits fruits rouges et noirs - posés sur une trame verticale - qui glissent sur la langue et coulent sans accrocs dans la gorge. Bien sûr ce vin est généreux, mais il est avant tout délicat, et de ces deux qualités, il s'enorgueillit au point de faire rougir les joues de qui y porte les lèvres.

Température De Service 15-16 °C
