



CÔTE DE BROUILLY

Appellation d'Origine Protégée

La Cave de Fred

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Vin sélectionné avec soin par P. Ferraud & Fils

SOL

Granit andésite (pierre bleue)

VINIFICATION & ELEVAGE

Traditionnelle et macération semi-carbonique

NOTES DE DEGUSTATION

Le Côte-de-Brouilly est un vin qui sait se faire désirer. En effet, il ne se révèle pas de suite et demande à ce qu'on le comprenne. Par contre, avec un peu de maturité, plusieurs mois après sa mise, il se révèle charmeur et délicat; mixant fruit, finesse et caractère.

ACCORDS METS & VINS

Il se marie à merveille avec des charcuteries et civets de lapin.

POINT FORTS

On aime se retrouver dans la Cave de Fred, vigneron apprécié de la Famille Ferraud, car les souvenirs sont là: les odeurs nous imprègnent et les sensations remontent. Les vins de la Cave de Fred sont à son image: un côté sérieux lié à son amour du travail bien fait avec des vins ayant de la matière (mais pas trop quand même) et un côté léger, comme lui (avec des vins fruités, vifs et gouleyants). On connaît l'heure à laquelle on entre dans sa cave mais un peu moins celle à laquelle on en sort!

TEMPERATURE DE SERVICE 13 à 14 °C

GARDE 4 à 5 ans

DOMAINE

Le Clan rend hommage aux amis et membres de la famille Ferraud, qui l'ont construite au fil des générations! Il regroupe 5 personnages, chacun ayant son propre profil de vin, et ses appellations qui lui correspondent, c'est pourquoi dans le clan, chacun y trouve son vin! Alors, pour qui succomberez-vous?



GOURMAND



FLORAL

