
MONT BRULIUS 2016

De beaux fruits mûrs dans un corps de velours

DOMAINE	Leonis
VIGNERONS	Raphaël Champier et Cristelle Lucca
VILLE	Villié-Morgon
RÉGION	Beaujolais – Côtes de Brouilly



Appellation	A.O.P. Côte de Brouilly
Cépages	100 % Gamay (70/90 ans)
Rendements moyens	30 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendanges	Manuelles
Vinification	Macération carbonique. Fermentation alcoolique de 3 semaines Non collé, Légère filtration dégrossissante sur pierre. 1gr/hl de sulfites ajoutés à la mise en bouteille
Élevage	6 mois en cuve émaillée
Alcool	12,5 %
SO ² total	20 mg/L
Terroir	Limoneux Granitique peu profond sur metadiorites (Roches volcaniques) Coteaux en forte pente
Climat	Tempéré
Conseil de service	Servir à 14-16°C Non recommandé pour un service au verre
