

BRULIUS 2016

Une pointe anisée accompagne les fruits des bois sur des tannins soyeux

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



| | |
|-----------------------|--|
| Appellation | A.O.P. Brouilly |
| Cépages | 100 % Gamay (60 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 | Limon Argilo-Granitique |
| Climat | Tempéré |
| Conseil de service | Servir à 14-16°C Recommandé pour un service au verre |