

CÔTES DE NERVERS

Brouilly A.O.P.

Tempête Divine

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SUPERFICIE 3 ha

PROPRIETAIRE Philippe Dupond

DOMAINE

Propriété familiale depuis 4 générations, le domaine est aujourd'hui conduit par Philippe Dupond qui est également professeur à l'Université du Vin de Suze La Rousse et consultant à l'institut Paul Bocuse. Les vignes sont situées face au prestigieux Mont Brouilly sur un coteau orienté plein sud. La culture est restée traditionnelle et le travail est organisé avec une gestion à la parcelle. La taille est réalisée en Guyot et les vendanges sont manuelles. A noter : La devise familiale, "In Domino Confido" signifie "Dans la tempête, je m'en remets à Dieu".

SOL

Sol de pierres bleues et d'argiles rouges qui rendent ce terroir unique.

VINIFICATION & ELEVAGE

La vinification est classique, en méthode traditionnelle, c'est-à-dire en grappes entières suivi d'un élevage en cuve béton pendant 9 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

C'est un Brouilly bien structuré, d'une belle intensité aromatique sur une dominante de mûre et de cerise noire. La bouche se déploie également avec générosité autour des fruits et des tanins fins.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin est le compagnon idéal pour une soirée tapas entre amis. Il s'accordera à merveille avec toutes vos viandes grillées (Côte de boeuf, grillades, côtes d'agneau) ainsi qu'avec des fromages à pâtes dures style Comté.

VEGGIE : Salades de lentilles et tarte aux fruits rouges.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 2 à 5 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2019 - Médaille d'Or - Concours des Vins du Mâconnais Beaujolais 2019
- Millésime 2018 - 14.5/20 Revue du Vin de France N° 642 Juillet/Août 2020
- Millésime 2017 - 1 étoile Guide Hachette des Vins 2019



Philippe Dupond



Le Mont Brouilly

POINT FORTS

- Un Brouilly plus structuré sur des sols de pierres bleues et d'argiles rouges
- Philippe Dupond est professeur à l'Université du Vin de Suze la Rousse
- Une étiquette identitaire

Côtes de Nervers - La Garenne - 69220 Charentay - T 06 03 26 97 58

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr