



ORIGINE/ APPELLATION : Beaujolais /AOC Brouilly
CEPAGE: 100% Gamay noir à jus blanc
TAILLE : gobelet
DENSITE : 8 000 à 10 000 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES : plus de 55 ans
RENDEMENT MOYEN : 40 - 45 hl/ha
VENDANGES : manuelles

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Ce Brouilly Domaine Tavian est produit sur la commune de Saint Lager. On y trouve différents types de sols : les vignes se trouvant au plus près du Mont Brouilly bénéficient de la présence de granit bleu, riche en magnésium et d'origine volcanique qui compose la colline. Plus loin, les terrains issus d'alluvions sont plus sablonneux.

NOTES DE DEGUSTATION :

Cette cuvée tout en finesse à une robe pourpre aux parfums de fruits rouges bien mûrs et d'épices.

La bouche est ronde assez puissante et fruitée.

Il peut être consommé dès maintenant ou dans les 3 ans à venir.

Servir assez frais 12-13°, il accompagne bien les volailles et petits gibiers à plumes.



Pardon & Fils La Chevalière 69430 Beaujeu - France
Tél : 04 74 04 86 97 - Fax : 04 74 69 24 08 - e-mail : contact@pardonetfils.com
www.pardonetfils.com