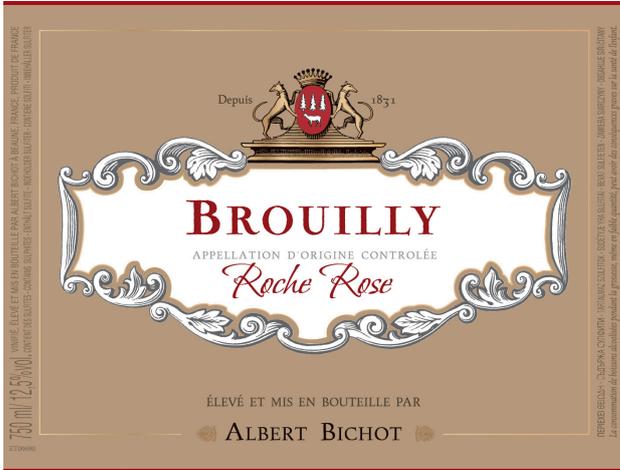


# BROUILLY

## CHARNU ET FRUITÉ



### DÉGUSTATION

Au nez, ce Brouilly offre des parfums subtilement fruités de griotte, de cassis, et de mûre et de subtiles notes épicées. La bouche est fraîche et charnue et les tanins souples et bien fondus. La finale, quant à elle est rafraîchissante et sur le fruit.

### ACCORDS METS-VINS

A table, il accompagnera vos salades estivales, barbecues, grillades et rôtis ainsi que les fromages légers.

### TERROIRS

### POINTS CLÉS

Région : Bourgogne  
 Niveau : Village  
 AOC : Brouilly  
 Cépages : Gamay  
 Couleur : Rouge

### HISTOIRE

Situé au sud du Beaujolais, Brouilly est l'un des plus célèbres et des plus vastes crus de la région. La vigne s'épanouit sur un sol en forte pente de nature très diversifiée à dominante granitique de couleur rose aussi appelé « gohr ».

### ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur [www.hospices-beaune.com](http://www.hospices-beaune.com) pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.

## HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux enchères. Depuis 2009, notre site [www.hospices-beaune.com](http://www.hospices-beaune.com) permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

