

## Brouilly 2020 Sur Pierreux

### DOMEIN

Laurent Martray is wijnmaker in Odenas sinds 1987. Zijn wijnstokken staan aangeplant rond de Mont Brouilly, waar de cuvées La Folie, Sur Pierreux en Corentin (AOP Brouilly) vandaan komen. De cuvées Les Feuillées en Lois komen van de steile, zonnige hellingen van de Côte de Brouilly en dragen de – nog iets hoger gewaardeerde – AOP Côte de Brouilly. Het wijngaardwerk gebeurt hier volledig met de hand: omdat de grond heuvelachtig en zeer stenig is, is mechanisatie amper mogelijk. De opbrengst wordt beperkt gehouden door flink te snoeien en er wordt handmatig geoogst. De wijnen ondergaan een gemiddelde rijpingstijd van 12 tot 16 dagen in eiken vaten en tonnen. Met hun purperrode kleuren en aroma's van frambozen, aardbeien, zwarte kersen, rozen, viooltjes en irissen komt de elegante kant van Beaujolais in deze wijnen optimaal naar boven

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Donker kersenrood van kleur. Wijn die het glas uitspat. Bessen. Zoethout. kruiden. Levendige en klassieke wijn met structuur. Opwekkend met een minerale kalkachtige afdronk.

### DRUIVENRAS

Gamay

### GASTRONOMIE

Kapoen met bospaddestoelen. Tournedos. Flammkuchen. Boeuf Bourguignon. Gebraden varkensvlees met knoflook. Steak tartare. Bloedworst. Brie de Meaux.



**BEWAARTERMIJN** 2023-2027

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2020

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Beaujolais

**DOMEIN** Laurent Martray

**ALCOHOL** 14.5%

**SMAAKPROFIEL** Krachtig & Rijk