



Le Pavé
Appellation Côte de Brouilly Contrôlée

Emblématique de l'AOC Côte de Brouilly,
Le Pavé est un lieu-dit aux côteaux
abruptes exposé sur le flanc est du Mont
Brouilly. La finesse de ses tanins et la
subtilité des arômes tirent leur particularité
de ceps de vignes anciens, ancrés dans un
sol volcanique de pierres bleues.

Millésime 2021

Un millésime « Beaujolais » et combatif.
Des superbes mois d'août et de
septembre ont mené notre récolte le 21
septembre à parfaite maturité sous un
joli soleil.

-
1ère année de conversion vers
l'Agriculture Biologique.

CEPAGE

100% Gamay noir à jus blanc.

CULTURE DE LA VIGNE

Vieilles vignes âgées de 80 ans.

Conduite de vigne en gobelet bas palissés sur des sols enherbés.

Exposition à mi-coteaux de la Côte de Brouilly, exposé plein est.

Sol volcanique, drainant de granit bleu et de pierre andésite.

VENDANGES

Récolte issue d'une vendange entièrement manuelle en caissette
de 13 kilos.

VINIFICATION

Vinification en grappes entières en cuves inox de 50hl. La
macération se fait à froid pour maîtriser les températures et les
levures indigènes qui permettent la fermentation.
Aucun ajout de soufre durant la fermentation.

ELEVAGE

100% en cuves inox afin de retenir l'extrême pureté du cépage
Gamay.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Rubis intense.

Bouquet : Fin de fleurs, violette, pivoine et rose fanée.

Bouche : Belle et délicate avec une belle amplitude. Touché de
bouche pure et franc. Grain très agréable mêlant petits fruits rouges
et amertume.

ACCORDS METS/VINS

Parfait foie de volaille, terrine de lapereaux et pâté en croûte.

Blancs de volaille de ferme à la crème, lotte sautée au safran.

Tarte pâte sablée à la tomate de saison, fricassée de fruits rouges,
sorbet cassis.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Nous vous recommandons de déguster ce vin ~ 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

De 3 à 5 ans.

