



## Château de Corcelles - Brouilly Vieilles Vignes

2022

● Beaujolais

Brouilly AOP

- **Format :** .....75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** ..... 13°
- **Allergène :** .....Sulfites

### Cépage

100% Gamay

# Souple et velouté



## Domaine

C'est au 15e siècle qu'Antoine de Laye débute la reconstruction du Château de Corcelles sur les bases d'une ancienne place forte édifiée à l'époque carolingienne. La rivière Douby, qui coule au pied du Château, marquait la limite entre les diocèses d'Autun et de Lyon, les comtés de Bourgogne et du Beaujolais. C'est aujourd'hui, à quelques kilomètres près, la frontière entre les départements de la Saône et Loire et du Rhône. A partir de 1984, la famille Richard reprend le flambeau du prestigieux domaine.



## Vinification

La récolte est manuelle et la vinification semi-carbonique, consistant à vinifier le raisin avec ses rafles. La fermentation commence à l'intérieur de la baie qui contient tout le futur fruit et le parfum du raisin.



## Dégustation

Robe rouge soutenue aux reflets pourpres. Son nez est éclatant de fruits rouges à noyau, et sa bouche est ample et élégante, aux tanins fondus.



## Conseil de service

Servi à 12°C, ce vin accompagnera de nombreux plats : assiette de charcuterie, volaille, viandes blanches, oeufs meurette ou fromages à pâte cuite. Il s'associera parfaitement avec des desserts aux fruits rouges.