



DOMAINE
LATHUIIÈRE
GRAVALLON



Brouilly Pisse Vieille

100 % GAMAY

Fruité et Gourmand



EARL Gravallon-Lathuilière
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges
69 910 Villié-Morgon France
Tel : 0033 (0)4.74.04.23.23
E-Mail : domaine@lathuiliere.fr

L'empreinte des terroirs Beaujolais de Caractère

⇒ Origine : 1ha 39ares de vignes exposées plein Sud sur la commune de Cercié, au lieu-dit Pisse Vieille.

⇒ Terroir : sols caillouteux d'alluvions anciens

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 50 ans

⇒ Rendement moyen : 56 hl/ha

⇒ Production : 12 000 bouteilles

⇒ Vinification : Nous vendangeons manuellement, avec un tri minutieux des raisins, nous ne gardons que les meilleurs. Nous pratiquons l'égrappage partiel pour rendre les tannins plus souples. C'est une vinification Beaujolaise traditionnelle. Les vins vont cuver 8 à 12 jours avec maîtrise des températures.

⇒ Elevage : en cuves.

⇒ Style : Ce terroir nous livre une robe d'un rubis intense et profond, des arômes plus fruités que floraux avec une évocation franche de petits fruits rouges, de griottes, voir quelques notes minérales qui restituent le bouquet du Gamay.

⇒ Garde : Ce vin qui nous offre finesse et joie, a un potentiel de garde de 3 à 5 ans.