

DOMAINE
LATHUIÈRE
GRAVALLON



Brouilly Vieilles Vignes

100 % GAMAY

Intense et Généreux



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@lathuiliera.fr

L'empreinte des terroirs : Beaujolais d'Exception (Cuvée longue conservation, passé en ½ muids)

⇒ Origine : 43a 70ca de vigne exposée 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 : 70 ans

⇒ Rendement moyen : 40 hl/ha

⇒ Production : 2000 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 10 à 18 jours avec maîtrise des températures.

⇒ Elevage : Le vin est passé en ½ muids 4 mois. Ce vin alors mis en bouteille, est non filtré.

⇒ Elevage : ½ muids 4 mois

⇒ Style : Ce terroir nous livre une robe d'un rubis intense et profond, très aromatique, des arômes très fruités avec une évocation franche de petits fruits rouges, de griottes, voir quelques notes minérales qui restituent le bouquet du Gamay. En fin de bouche et aux nez, ces notes toastées rappellent ce petit élevage en bois.

⇒ Garde : Ce vin qui nous offre finesse et joie, a un potentiel de garde de 6 à 8 ans.