



# P. FERRAUD & FILS



## CÔTE DE BROUILLY

Appellation d'Origine Protégée

## P. Ferraud & Fils 140 ans



**Alue** Ranska / Bourgogne / Beaujolais

**Rypälelajike** Gamay Noir

**Maaperä** Andesiittigraniitti (sininen kivi)

### Vininvalmistus ja kypsytys

Perinteinen puoli hiilihappomasaatio

**Väri** Loistava purppuranpunainen väri on vivahtiekas rubiininpunaisilla sävyillä

**Tuoksu** Tuoksussa vapautuu tuoreiden rypäleiden ja iiriksen aromeja, välillä mineraalinen vivahde.

**Maku** Suussa Côte de Brouilly on erityisen hienostunut ja eloisa. Tämä viini tarvitsee kypsymistä kehittyäkseen täyteen eleganssiinsa. Nautittuna "oikeaan aikaan" se on erottuva ja lihaisa.

### Ruoka ja viiniyhdistelmät

Côte de Brouilly sopii erinomaisesti kanipatoihin ja leikkeleisiin.

**Tarjoilulämpötila** 12 - 14 °C

**Säilyvyys** 4 - 5 vuotta

### Tarina

140 vuoden jälkeen intohimo on edelleen sama! Vuosien varrella P. Ferraud & Fils -talo on pysynyt uskollisena arvoilleen: perinne ja modernius; aitous ja tyypillisuus. Kauniista Etelä-Burgundin alueeltamme peräisin oleva Yves-Dominique, perheen 5. sukupolvi, ilmentää tätä filosofiaa, tarjoten teille tämän arvostetun cuvéen myötä voimakkaita ja ainutlaatuisia hetkiä.

