



P. FERRAUD & FILS



CÔTE DE BROUILLY

Appellation d'Origine Protégée

P. Ferraud & Fils 140 ans



Region Frankrike / Bourgogne / Beaujolais

Druvsort Gamay Noir

Jordmån Andesite granite (blå sten)

Vinifikation & lagring

Traditionell och halvkolsyrejäsning

Smaknoter

Vinet har en strålände purpurfärg med skimrande rubinröda nyanser.

Doften bjuder på fräscha toner av druvor och iris, med inslag av mineral.

I munnen är Côte de Brouilly finstämt och livfullt. Vinet kräver tid för att mogna och utveckla sin fulla elegans. När det dricks vid exakt rätt tillfälle framträder dess distinkta och fylliga karaktär.

Mat och vin

Vår Côte de Brouilly passar utmärkt till kanningrytor och kallskuret.

Serveringstemperatur 12 - 14 °C

Lagring 4 - 5 år

Historia:

Efter 140 års existens har vi fortfarande samma passion! Under årens lopp har huset P. Ferraud & Fils varit troget sina värderingar: tradition och modernitet; äkthet och typicitet.

Yves Dominique, från familjens 5 generation från den vackra regionen i södra Bourgogne, förkroppsligar denna filosofi och gör det möjligt för oss att erbjuda er, ett starkt och unikt ögonblick med denna prestigefyllda cuvée.

