



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



L'appellation occupe 325 Ha et produit un vin universellement connu grâce à son nom séducteur notamment. Une grande part des volumes produits s'exporte notoirement. Ce cru a été classé depuis 1946.



Gamay



Traditionnelle. Vendange manuelles et macération en cuves thermo-régulée pendant une dizaine de jours.



Elevage en cuve inox pendant 10mois.



Sols argileux et siliceux.

DÉGUSTATION

Doté d'un caractère bien développé, c'est un vin de plaisir subtil, doté d'une certaine élégance et avec une longueur appréciable. Le nez est développé avec toute la fraîcheur des petits fruits rouges (cassis, cerise noire) et des notes florales (pivoine) qui accompagnent une robe pourpre brillante. En bouche le vin souple est naturel, sa fraîcheur domine mais l'élégance persiste sur une touche très légèrement vanillée qui enrobe une chair tendre et ample. Le fruit est totalement respecté.



À boire jeune ou à garder jusqu'à 5 ans.
Température de service : 13-14°C.



Viandes rouges, volailles rôties et gibier à plume après quelques années sont conseillées.
Ne pas négliger un bon gratin de queues d'écrevisses, une andouillette cuisinée ou simplement grillée, un couscous ou une bonne tranche de jambon persillé.