



## BROUILLY 2014



Le Château de Nervers est un Brouilly structure qui exprime toute la finesse de son terroir.

Grenat aux reflets violines, il offre un nez développé de mûre, de framboise et d'épices.

La bouche est construite sur des solides tanins, un fruité généreux et se termine sur une finale soutenue. Une bonne terrine, une fricassée de poulet, ou encore un gâteau au chocolat, vous promettent de bons moments en compagnie du Château de Nervers.

### VINIFICATION



**Zone de production:** Beaujolais, cru Brouilly (Odenas, Rhône)  
**Texture de sol:** Sol granitique argilo-sableux  
**Système de taille:** Gobelet  
**Rendement/ha:** 52 hl/ha  
**Cépage:** 100 % Gamay noir  
**Technique de vinification:** 70% en macération semi-carbonique et 30% en thermovinification.  
**Durée de macération:** 12 à 15 jours  
**Température de fermentation:** 23° à 27°C

### ANALYSE CHIMIQUE



**Degré alcoolique:** 12.6°  
**Acidité totale:** 3.62 g/l d'acide tartrique  
**Acidité volatile:** 0.38 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
**pH:** 3.5  
**SO<sub>2</sub> libre:** 25 mg/l  
**SO<sub>2</sub> total:** 95 mg/l  
**Sucres résiduels:** < 2g/l

### DÉGUSTATION



**Robe:** Rouge rubis avec des reflets violacés  
**Nez:** Fruits rouges (Mûre et Framboise) et épices.  
**Bouche:** La bouche est construite sur des solides tanins, un fruité généreux et se termine sur une finale soutenue.  
**Accord mets-vin :** Un cru Brouilly traditionnel se consommant à 12-13°C. C'est un vin plus soutenu que les coteaux bourguignons, au terroir plus affirmé mais qui demandent tout de même des préparations légères. On le marie facilement sur des petits plats mijotés en sauce type lapin, veau, fricassée de poulet et autres plats aux garnitures printanières. Les plats en sauce déglacée au vin blanc correspondent également. En réalité, tout plat de puissance modérée, par exemple les viandes rôties en cocotte ou juste poêlées, les pintades, les abats blancs, les ris de veau simplement rôtis dans leur jus de cuisson lui vont à merveille.

### EMBALLAGE

Vendu en carton de **6 bouteilles de 75cl**



---

COMTE JEAN BENOÎT DE CHABANNES

NERVERS - 69460 ODENAS - Tél: 04 74 03 48 88 - 06 07 84 12 31  
mail: jeanbenoitdechabannes@hotmail.fr

---