



Accueil / Beaujolais / Brouilly "Clos Reisser"

BROUILLY "CLOS REISSER"

Le Clos Reisser est situé sur un magnifique plateau à 250 mètres d'altitude et fait face au Mont Brouilly. Son terroir très particulier confère à ce vin une belle fraîcheur et des notes de fraises sauvages.

TERROIR

Sols caillouteux d'alluvions anciennes. Climat tempéré avec un ensoleillement favorable, mais avec de fortes variantes dues aux conflits entre influences océanique, continentale et méditerranéenne.
Gamay 100%.

VINIFICATION

La vendange est récoltée manuellement avec un tri à la vigne et à la cave. La vendange est ensuite partiellement égrappée. Macération de 12 jours. Les raisins sont pressés doucement et lentement. Elevage en cuve béton pendant 15 mois.

DÉGUSTATION

- ROBE : Robe rubis aux reflets pourpres.
- NEZ : Arômes de fruits rouges (fraises, framboises) et petits fruits noirs (mûres, myrtilles) avec des notes légèrement réglissées.
- BOUCHE : De la rondeur et de la gourmandise avec des fruits noirs et d'élégants tanins.
- ACCORDS METS & VINS : Côtelettes de porc en grillade, pierrade de boeuf, charcuterie.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14 – 15°C



AUTRES VINS



Bourgogne
CHABLIS MAGNUM



Vin de France
SYRAH



Beaujolais
MORGON "CORCELETTE" MAGNUM



Vin de France
PINOT NOIR



462 rue du Beaujolais,
69460 St-Etienne des Oullières
+33 (0)4 74 03 41 73
Ouvert du Lundi au Vendredi*,
de 8h15-12h et 14h-18h (*17h le vendredi)

News - Vins - Boutique - Mentions légales - Contact

