

Brouilly
Cuvée du
Commandeur


COMTE
DE MONSPEY

Brouilly AOC

APPELLATION

La Cuvée du Commandeur, élaborée pour la première fois sur le millésime 2009, tient son nom du Marquis de Monspey, Commandeur de l'Ordre de Malte.

L'esprit

Homme, de la fin du 18ème siècle, passionné par des méthodes de culture de la vigne proche de la biodynamie actuelle, il mit au point une méthode de vinification très originale. Ces carnets de cave retrouvés en 2007, dans la vieille malle des archives familiales, nous ont permis de reprendre, sur ce millésime 2009, des méthodes de vinification très originales : vinification et un élevage selon les cycles lunaires ainsi que bien d'autres secrets pour une cuvée hors du commun, loin de certaines pratiques technologiques actuelles



CÉPAGE

Gamay Noir

Sol

Granitique

Vendanges

manuelles

VINIFICATION

Naturelle et lunaire : nos client l'appelle « cuvée de la lune »

TASTING

Couleur: rouge profond aux reflets rubis

Nez: Grande complexité aromatique: fruits noirs pruneaux et rouges framboises mêlées à des notes épicées

En bouche: La cuvée du Commandeur est remarquable par sa grande puissance.

l'attaque est toutefois tout en douceur, sur des tannins soyeux.

progressivement le vin prend toute sa force et envahit le palais de ses arômes intenses de fruits noirs.

Des notes réglisses accompagnent une très grande longueur en bouche.

Servir à 16 degré. A carafes de préférence. Accompagnera merveilleusement vos plats tels que viandes rouges et gibiers, même épicés.



Récompenses

Médaille d'Argent à l'International Wines Challenge 2010



Comte de Monspey

Vuril 69220 Charentay – France

contact@comtedemonspey.com

Prova da safra 2009 na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.