

<http://www.boutiquehameauduboeuf.com/cote-de-brouilly-346.html>



Côte de Brouilly G. Duboeuf 2012

Le Côte de Brouilly comme le suggère son nom, provient des flans escarpés du Mont Brouilly, d'origine volcanique. Son sol est constitué de granit et de schistes durs de couleur bleu vert sombre. C'est la fameuse "pierre bleue" qui donne à ce noble cru toute sa vigueur et, avec le temps, sa grande finesse.

Paré d'une belle robe grenat, il est gras, rond, onctueux, très harmonieux avec en bouche un délicieux goût d'abricot et de prune.

A propos

Le côte de Brouilly comme le suggère son nom, provient des flans escarpés du Mont Brouilly, d'origine volcanique. A moins que vous ne préfériez la jolie légende selon laquelle cette colline naquit du déversement de la hotte d'un géant ayant creusé la Saône ! S'élevant à 485 mètres, son sommet couronné de la chapelle Notre-Dame du Raisin, élevée en 1955 et dédiée à la vierge de Fourvière, offre un splendide panorama de tout le pays viticole du Beaujolais. Son Sol est constitué de granit et de schistes durs de couleur bleu vert sombre. C'est la fameuse « pierre bleue » qui donne à ce noble cru toute sa vigueur et, avec le temps, sa grande finesse. Les roches des coteaux emmagasinent la chaleur du soleil le jour, pour la restituer aux ceps la nuit. Le Côte de Brouilly est un grand vin qui nous révèle la saveur de la terre.

Safra 2012. Entrecote. Almoço "Hippopotamus" em 08/10/2014, Aeroporto CDG, Paris.