

DOMAINES PIRON

— Une histoire en Beaujolais —

NOTRE CREDO :

Un cépage unique, une grande diversité de terroir, des sols parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais, une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature, des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté, des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.

BROUILLY



L'APPELLATION BROUILLY - Généralités

Brouilly est le cru le plus étendu en surface et le plus au sud des Crus du Beaujolais. Il bénéficie d'une bonne exposition Sud-Est, au dessus de la vallée de la Saône à une altitude entre 200 et 300 mètres. Le sous-sol est constitué de débris de granits et de schistes légèrement bleutés. C'est l'image même de la région beaujolaise.

NOS VIGNES

Age moyen des vignes : + de 50 ans

Cépage : 100% Gamay noir

Surface en production : 6 ha

Agriculture raisonnée

Alcool : 13%/vol.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, table de tri, léger égrappage. La vinification est traditionnelle et de durée moyenne : 10 à 12 jours.

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

Les arômes et saveurs de fruits de cerise et cassis sont bien présents. Le Brouilly est un vin frais et élégant, avec une belle rondeur en finale. Il est l'image du Beaujolais. Il convient de le consommer légèrement frais, vers 15/16 °.

Les crus du Beaujolais sont des vins de caractère et de fruit. Le Brouilly accompagne merveilleusement une cuisine simple et de terroir, plus spécialement les plats à base de viande, pot-au-feu, daube, grillades...

CONSERVATION

Pour profiter de la typicité, du fruit, des parfums, il est préférable de consommer les Brouilly dans les 3 à 5 ans.

LE MILLESIME 2017

Après une météo qui nous a fait de belles frayeurs tout au long de l'année, la récolte nous a permis de retrouver le sourire : belles couleurs, équilibre, rondeur et concentration sont les mots qui résument le potentiel qualitatif de 2017.

LA PRESSE

Guide des Meilleurs Vins de France 2016 par la Revue du Vin Français :

Une étoile * La Gamme, très vaste et homogène, est largement recommandable

Guide Bettane & Desseuve des Vins de France 2016 : 3B&D. Figure de proue du Beaujolais en général et de Morgon en particulier, Dominique Piron nous régale depuis plusieurs décennies par ses cuvées quel que soit le cru proposé.

Bourgogne Aujourd'hui : 3 étoiles *** Selon les terroirs et les millésimes, les vins de Dominique Piron savent jouer sur tous les tableaux.

DOMAINES PIRON, PRES DE 50 HA EN A.O.C. MORGON, BROUILLY, CHENAS, MOULIN A VENT, FLEURIE, REGNIE, BEAUJOLAIS VILLAGES ET BEAUJOLAIS

Domaines Piron - Morgon - 69910 Villié-Morgon - France

Tél: 33 (0) 474 69 10 20 - Fax: 33 (0) 474 69 16 65 - piron@domaines-piron.fr

www.domaines-piron.fr