



BROUILLY 2022 DOMAINE RICHARD ROTTIERS

Pays : France
Région : Beaujolais
Sous région :
Cépage(s) : 100% Gamay



Note de dégustation :

Vin rouge de couleur rubis brillante. Nez friand de petits fruits rouges (framboises, groseille, fraise des bois). La bouche est typique de l'appellation, avec des fruits rouges et de la fraîcheur. Structure tannique légère. Finale sur les fruits des bois.

Température de service : Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Charcuteries, viande blanche, rilette, jambonneau à la moutarde.

Commentaires du sommelier :

Un Brouilly qui défend bien haut les couleurs de sa région grâce au travail d'un vigneron talentueux et passionné. Richard Rottiers élabore des vins sérieux, fins, gourmands et désaltérants dans la pure tradition des grands vins du Beaujolais.



Puissance

