

Hospices de Beaujeu

FONDÉS EN 1240

BROUILLY 2007 « Cuvée Anne de Millière »

Terroir :

Le sol de nos Brouilly est constitué de graviers plus sombre. On trouve par endroits des détritiques grossiers cristallins et des éléments fins argileux, éclats de roche altérée.

Histoire :

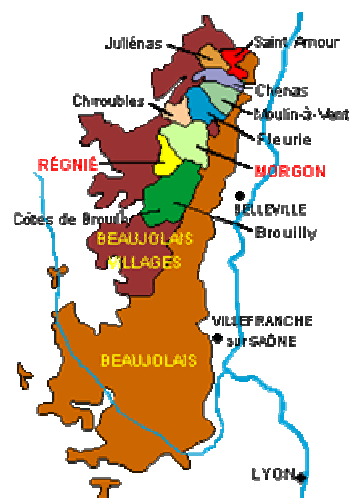
Mademoiselle Anne de Millière et sa sœur Suzanne ont fait le plus gros legs de l'histoire des Hospices de Beaujeu, elles avaient remis 2650 livres pour servir à la construction de « la nouvelle salle » des Hospices.

Millésime 2007:

Un millésime très aromatique ...

Hiver doux et printemps chaud ont fait démarrer rapidement le cycle végétatif de la vigne. Puis, dès la mi-mai, on a eu un net rafraîchissement des températures. Malgré cela, les vendanges ont démarré le 29 août aux Hospices de Beaujeu faisant de ce millésime le plus précoce de ces 30 dernières années (hormis 2003). A l'exception de la pluie de notre 1ère journée qui permit aux vendangeurs d'arrêter de bonne heure, la récolte s'est déroulée sous un temps sec et ensoleillé avec un vent du nord omniprésent, très favorable à la qualité du millésime. A la vigne et au chai, le travail s'est concentré sur un tri très rigoureux, l'une des clefs de la qualité du millésime 2007.

Grâce à notre terroir, les grappes et les baies ont gardé des peaux fermes et épaisses. Les longues macérations dévoilent de belles couleurs typiquement Beaujolaises, et nous offrent des vins fruités aux notes de cassis, de grenadine, de pivoine et d'iris ...



Dégustation :

Robe : Brillante rubis violine.

Nez : Dominé de parfums d'épices associés à des notes florales.

Bouche : Le Brouilly est fin élégant. En bouche on a une dominante aromatique kirsché ainsi qu'une petite touche de notre terroir « Pisse-Vieille » en finale.

Ce vin est fin, équilibré, avec une matière subtile et élégante.

Harmonie des mets – Service - conservation:

Il peut être apprécié dans sa jeunesse mais vous surprendra par garde (2 à 5 ans).

Servir entre 16 et 18°C avec les entrées, les viandes blanches et la charcuterie, ainsi les fromages.

Mise en bouteille	A la propriété	Rendement	52 hl / hectare
Appellation	Brouilly	Cépage :	Gamay noir à jus blanc.
Densité de plantation	10 000 pieds/ha	Vendanges :	Manuelles.
Taille	Gobelet	Vinification :	50% Egrappée 50% Macération PC
Age moyen des vignes	55 ans	Vieillessement	2 à 8 ans
Elevage :	100% en cuve ciment		