

## CÔTE DE BROUILLY

### Gabart-Laval

Rødvin - fra BOURGOGNE

TØR



• "Côte de Brouilly er bestemt et skridt op ad stigen i forhold til Brouilly, hvilket skyldes, at vinmarkerne er beliggende på skråningerne af Mont Brouilly. ... Côte de Brouilly har en utrolig karakter af frugt, fylde, krydderier og druer!"

**Serena Sutcliffe,**  
**BOURGOGNE VINE**

• "Fra de solrige skråninger, er fyldigere, mere modne, kraftigere og skarpere i den betydning at de er bedre definerede end Brouilly!"

**Jim Ainsworth,**  
**DE RØDE VINE**

• "Den mest centralt beliggende cru af Beaujolais, denne bakketop producerer slanke, finkomede Beaujolais, i modsætning til Brouilly, som generelt er mere kødfulde og bredere."

**Jacqueline Friedrich,**  
**THE WINES OF FRANCE**

**Dyb granatrød farve,  
komplekse aromaer af  
små røde frugter  
– forstærket af blomsterdufte  
og med en livlig og robust gane**

**Gamay (100%)**

**Appellation:** Côte de Brouilly

**Ejer:** Vinhuset Gabart-Laval (JB Audy)

**Markbeliggenhed:** Skråningerne af Mont Brouilly

**Jordbund:** Granitjord rig på alluvium

**Høstmetode:** Maskinel ved fuld modenhed

**Vinifikation:** Gæring ved *maceration carbonique* under temperaturkontrol - traditionelt for Beaujolais

**Lagring:** Nogle måneder på rustfri stålitanke

I den nordlige del af vindistriktet Beaujolais finder man de såkaldte *Beaujolais Crus*, 10 navngivne kommuner hvis vine anses for så fremragende, at de fortjener deres egne appellationer. Côte de Brouilly er en af disse 10 *crus*. De omkring 320 ha vinmarker producerer fyldige og elegante vine.

Vinhuset Gabart-Lavals bud på Côte de Brouilly er lagret på rustfri stålitanke - ingen eg, for bevarelse af den frugtige smag.

Vinhuset Gabart-Laval – ejet af Jean-Baptiste Audy – står bag og borger for kvaliteten.

✓ **Velegnet til lyst og rødt kød  
– charcuteri og gryderetter**

✓ **Bedst fra 2 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 14-18 °C**

