

HOSPICES DE BEAUJEU

Brouilly
2019

Histoire

Aujourd'hui Propriété du Centre hospitalier de Beaujeu, le domaine viticole des Hospices s'est constitué lentement au fil des siècles, grâce aux legs de plus de 250 bienfaiteurs, depuis l'an 1240 jusqu'à aujourd'hui. La Maison François Martenot entend redonner ses lettres de noblesse à ce domaine historique et revaloriser les 4 cuvées portant le nom des grands donateurs.

Cépage

Gamay

Origine

Les Hospices sont propriétaires de 7 hectares de Brouilly, dont plusieurs parcelles de Brouilly Pisse-Vieille, un des climats les plus réputés de l'appellation. Vignoble situé entre 250 et 500 mètres d'altitude, les coteaux orientés plein sud présentent un bon ensoleillement.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves inox avec maîtrise des températures. La cuvaison est longue avec pigeage et remontages. Elevage en fûts de 8 à 10 mois. Ici l'expression du terroir, généralement très prononcée, exige bien souvent un élevage méticuleux et soigné afin de mettre en valeur toute la finesse et l'élégance des vins issus de ces sols.

Type de sol

Sols granitiques, filtrants et pauvres, avec des veines de schistes à manganèse.



Couleur

Habillée avec raffinement, chatoyante et profonde, de type rubis.



Nez

Nez fin et aromatique aux notes délicates de fruits rouges très mûrs.



Palais

La bouche est vineuse avec des tanins fins et équilibrés.

Recommandations

Servir avec une salade vigneronne, de l'échine de porc aux pruneaux, des tartelettes au cassis.

Services

12 - 14°C

Potentiel de garde

À boire dans les 1 à 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com