

# DOMAINE MANOIR DU CARRA

## BROUILLY TERRE DE COMBIATY



### CEPAGE

100 % Gamay

### SOL

Sols maigres, acides, secs, très peu fertiles, de granit rose

### VINIFICATION

Vendange manuelle exclusivement, macération dite semi-carbonique, de 10 à 12 jours.

### ELEVAGE

L'élevage s'effectue sur lies fines en vieux foudre de Chêne de 3 à 4 mois. Pas d'élevage en fût. La mise en bouteilles a lieu au Domaine. Une légère filtration est admise afin d'éliminer les plus grosses particules.

### DEGUSTATION

- Œil : Très belle robe rubis
  - Nez : Arômes subtils de fruits rouges (framboise, fraise des bois), avec quelques impressions florales (jacynthes, violette).
  - Bouche : Très ample en bouche, ce Brouilly avec des tanins fondus est à boire sur sa jeunesse.
- Servir à 17 °c sur viandes rouges

### GRAPE VARIETY

100% Gamay

### SOIL

Thin, acid, dry, little fertile soils, of pink granite

### VINIFICATION

Hand harvest, Semi-carbonic maceration, from 10 to 12 days.

### AGEING

The ageing is made on fine dregs in old oak barrel from 3 to 4 months. No ageing in oak. The bottling takes place in the Domain. A light filtration is admitted to eliminate the biggest particles.

### TASTING

- Colour : Very beautiful ruby dress
  - Nose : Subtle aromas of red berries (raspberry, wild strawberry), with some floral pattern fabrics (hyacinths, violet).
  - Palate : Very ample in mouth, this Brouilly with melted tannins needs to be drunk on its youth.
- To serve at 17 °C on red meats