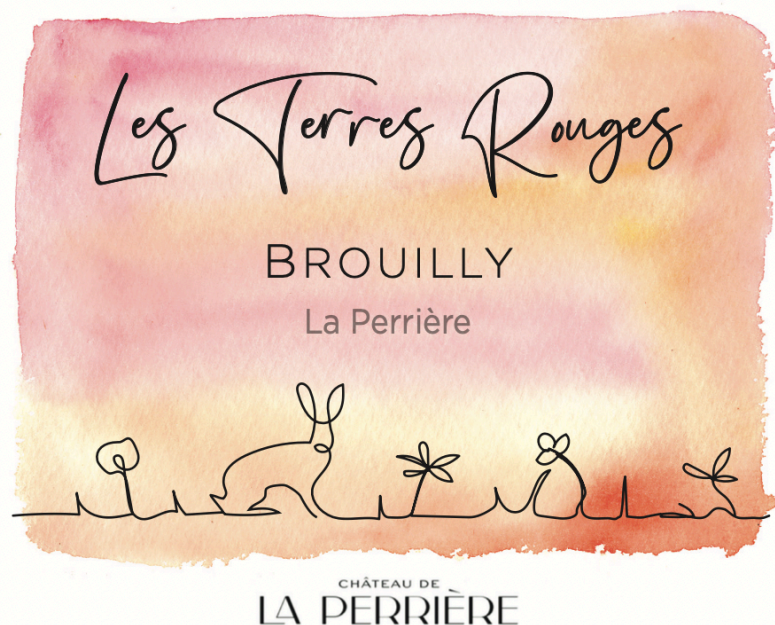


# Les Terres Rouges Brouilly 2021



#### Contact :

Franck MANIGAND

Tel : +33 617 525 150

E-mail :

franck.manigand@laposte.net

#### EARL LA PERRIERE

386, chemin du Château

69220 SAINT LAGER

France

[www.chateau-de-la-perriere.com](http://www.chateau-de-la-perriere.com)

@chateaudelaperriere\_brouilly

## Qui suis-je ?

Petit-fils et fils de vigneron, j'ai travaillé pendant près de vingt ans dans le conseil auprès de la filière viticole. En 2020, j'ai eu l'opportunité de reprendre ce domaine, au pied du Mont Brouilly, à Saint Lager (mon village natal), au coeur du Beaujolais. J'ai décidé de convertir ce vignoble d'environ 14 hectares en Agriculture Biologique, afin de partager avec vous ma passion du vin et du terroir.

« Partageons un moment de vie ! » - Franck Manigand

## Tout sur ce vin...

- Vendanges manuelles avec macération semi-carbonique pour ce vin issu du cépage Gamay sur un sol argilo-calcaire
- Elevage de 9 mois en cuves béton et en fûts de chêne
- Filtration légère et mise en bouteille à la propriété
- Ces arômes de fruits rouges et de fleurs ainsi que ses tanins suaves donnent à cette cuvée un bel équilibre. Enjoy ! 😊
- Prêt à boire dans 4-6 mois avec un curry de crevettes ou une viande rouge. Peut se garder 5 à 7 ans.