

Prélude de La Perrière Brouilly 2020



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 de schistes et de granites
- Elevage de 9 mois en cuves béton
- Filtration légère et mise en bouteille à la propriété
- Je souhaite garder avec cette cuvée le style fruité du Gamay avec la fraîcheur et la souplesse des tanins. Un Brouilly typique à partager entre amis ! 😊
- A boire dès à présent sur des tapas ou des volailles.

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

@chateaudelaperriere_brouilly