

Un Jardin Sur La Colline Côte de Brouilly 2021



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 en fûts de 500 l pour ce vin issu du cépage Gamay sur un sol d'andésites
- Elevage de 9 mois en tonneau de 500 l
- Filtration légère et mise en bouteille à la propriété
- Ses arômes de framboises et d'épices révèlent la délicatesse de ses tanins soyeux. Enjoy! 😊
- Prêt à boire dans 4-6 mois avec une pintade rôtie ou des fromages affinés. Peut se garder 7 à 10 ans.

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