

## **Domaine Tavian - Pardon & Fils | Brouilly Gamay Frankrijk (BEAUJOLAIS) – 2021**

### **Domaine**

#### **Dom. Tavian - Pardon et Fils**

Ce Brouilly Domaine Tavian est produit sur la commune de Cercié-en-Beaujolais. La famille Pardon est active dans la viticulture en Beaujolais depuis 200 ans. On y trouve différents types de sols : les vignes se trouvant au plus près du Mont Brouilly bénéficient de la présence de granit bleu, riche en magnésium et d'origine volcanique qui compose la colline. Plus loin, les terrains issus d'alluvions sont plus sablonneux.

### **Vinification**

Récolte manuelle dès la pleine maturité du raisin début septembre. Macération semi-carbonique de 7 à 8 jours (grappes éraflées partiellement) en cuve ciment avant pressurage. Fermentation alcoolique sous contrôles des températures. Sucre résiduel < 1.5 g ; degré alcoolique : 13°. Fermentation malolactique, effectuée à 100 % . Première mise en bouteilles au début du printemps.

### **Dégustation**

Ce millésime est tout en finesse, a une couleur pourpre avec des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. La bouche est ronde, douce et fruitée

### **Mets adaptées**

Tapas, Salades - été, Filet de canard, Charcuterie

### **Caractéristiques**

Type: Vin rouge

Cépage: Gamay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 14-16°C



