



**ORIGINE :**  
Beaujolais, France

**CEPAGE :**  
Gamay noir à jus blanc

**ÂGE DE LA VIGNE :**  
25 à 60 ans selon les parcelles.

**SOL :**  
La nature du sol et du sous-sol de la colline de Brouilly constitue la belle unité de ce cru. On y trouve du granit et des schistes très durs de couleur vert bleu, qu'on appelle ici les "cornes vertes".

**FERMENTATION :**  
Macération en grappes entières durant 8 à 10 jours puis pressurage et élevage en cuves durant 4 à 5 mois. Non collé et filtration légère sur plaques celluloses.

## CÔTE DE BROUILLY

### SITUATION

Quoique d'une superficie limitée (290 ha) l'aire d'appellation Côte de Brouilly réunit sous sa bannière le nom de 4 communes : St Lager, Odenas, Quincié, Cercié.

La colline de Brouilly culmine à 485 m, mais la vigne n'est pas plantée si haut, bosquet et taillis couronnent le sommet, les ceps s'étagent sagement entre 280 et 400 m pour les expositions sud et sud-ouest, tandis qu'au nord, la vigne ne dépasse pas l'altitude de 350 m.

TRENEL sélectionne le CÔTE de BROUILLY principalement sur St-Lager, (versant est), et sur la «Glacière» (versant Nord), situé sur la commune de Cercié, donnant des vins plus tardifs mais très structurés.

### DÉGUSTATION

Habillé d'une belle robe pourpre brillante, ce Côte de Brouilly présente beaucoup de finesse et d'élégance avec un nez pur et strict très caractéristique de son appellation. En bouche, les parfums sont longs et s'enrichissent de notes épicées soutenues par des tanins fermes. Souplesse et fraîcheur sont au rendez-vous et enchanteront les amateurs de Côte de Brouilly pour quelques années.

### CONSOMMATION ET SERVICE

Il se boit entre 13 et 15°C et accompagne volontiers les charcuteries, civets de lapin ou viandes rouges en sauce.