

# PISSE VIEILLE 2019 ROUGE

DOMAINE LATHUILIERE GRAVALLON



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Vin d'été qui peut se garder mais il est préférable de déguster dans les 2 à 3 ans pour qu'il garde sa fraîcheur.

- Gamay 100%

## Accords mets et vins

Entrée froide, plats épicés, fromage à pâte molle, ce vin s'adaptera à toutes vos envies.

## Détails

**Millesime** : 2019

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Primeur** : non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Gamay

**Région** : Beaujolais

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Domaine Lathuilière Gravallon

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : non

**Appellation** : AOP Brouilly

**Bio** : non

## Caractéristiques

**Terroir** : Sol caillouteux d'alluvion ancien

**Cépage** : 100 % Gamay

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Ma vision de la viticulture est toute personnelle : ni conventionnelle, ni bio, ni biodynamique. Ma philosophie est simple : « Produire les meilleurs raisins possibles ». Je pratique donc une viticulture « raisonnable » où l'observation est déterminante. Tous les travaux de la vigne (labours ou enherbement) indispensables à la qualité des raisins sont mis en œuvre.

**Vinification** : La vinification est traditionnelle, plus communément appelée semi carbonique.

**Eleveage** : Elle va durer de 6-8 jours, c'est un vin de terroir élevé en cuve, son sol caillouteux d'alluvion ancien donnera des Brouilly sur le fruit et léger.

## Dégustation

**Robe** : Rouge grillote

**Nez** : Arôme de fruit rouge qui commence à donner des notes d'arôme de fruits mûrs à noyaux (griottes).

**Bouche** : Léger, fruité et gouleyant idéal pour les rouges d'été

**Finale** : Finale légère en bouche

**Garde** : 3 à 6 ans

**Température de service** : 18°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis cinq générations, le vin a toujours été une histoire de famille. C'est il y a une dizaine d'année que j'ai repris, avec mon épouse Cathy, le Domaine familial exploité pendant des années par les parents de Cathy, Renée et Fernand Gravallon. Respectueux du savoir-faire de nos ancêtres acquis au fil de ces nombreuses années et à l'écoute de notre terroir, j'essaye de contenter au mieux dame nature, en élaborant des vins, fruités et d'un parfait équilibre entre la tradition et la modernité. Quelques chiffres pour le Domaine : 15 ha situés au cœur du beaujolais sur 6 appellations : Les Beaujolais Rouge, Blanc : 2 ha Les Beaujolais villages : 2 ha Les Crus : Le Chiroubles : 50 ares Le Fleurie : 2 ha Le Morgon : 6,5 ha Le Brouilly Pisse Vieille : 2 ha. Nous commercialisons toutes en bouteilles dont 40% en France et 60 % à l'export. Cette année nous avons créé une seconde marque du Domaine " By Cédric Lathuilière" vin sélectionné par nos soins à la même identité que nous.



Plaisirs du vin  
Marmande