



Appellation : AOC Brouilly Cru Du Beaujolais
(Le cru le plus méridional du Beaujolais).

Dénomination : Brouilly.

Le domaine : Maison Henry Fessy.



Installée au cœur de l'appellation Brouilly depuis 1888, Henry Fessy est une société familiale spécialisée dans la production de crus du Beaujolais. Le domaine s'est étendu au fil des années et des opportunités pour totaliser aujourd'hui près de 70 hectares de vignes, leur permettant de proposer aux amateurs du monde entier une gamme complète des différents terroirs, allant du simple Beaujolais à la palette des 10 crus. Le vignoble est travaillé avec le plus grand respect de la nature, ils n'interviennent que lorsque cela est nécessaire ou bénéfique. Cette philosophie leur permet de produire des vins de grand caractère qui expriment pleinement leur origine. Expérience, tradition, respect, ainsi qu'une parfaite connaissance des terroirs et de l'environnement, ont contribué à faire d'Henry Fessy un acteur qualitatif de la région.

Le terroir : Granite et Schiste.

Les Cépages : 100% Gamay noir à jus blanc.

Elevage : cuve inox.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Très typique des Brouilly, le vin présente un nez séduisant qui laisse échapper des arômes de petites fraises des bois, de cerises et de violette, rehaussés d'une subtile touche minérale et poivrée. En bouche, le fruit est juteux et croquant, les tanins sont tout en souplesse et les notes acidulées procurent une superbe fraîcheur à ce Brouilly aussi gourmand que friand. Bien fait.

Certification : Agriculture raisonnée non certifiée.