

# Domaine Bérroujon

## BROUILLY – CUVÉE ANAÏS 2022

### Médaille d'Argent au Concours du Salon de l'Agriculture de Paris 2023

Vin rouge à reflets grenat, au nez fait de fruits noirs, de sous-bois, de violette et de touches épicées. Il se conserve 5 à 8 ans.

Vigne :	Commune d'Odenas.
Vinification :	Elevé 9 mois en <b>fût de Chêne</b>
Nature du sol :	Sol granitique.
Exposition :	Sud-est.
Cépage :	Gamay noir à jus blanc.
Age :	55 ans de moyenne d'âge.
Conduite de la Vigne :	Taille gobelet.
Récolte :	100% manuelle.
Vinification :	Macération semi-carbonique 14 jours, avec une maîtrise des températures à 20° pour garder le fruit et la rondeur.
Mets et Vins :	Viandes rouges, gibier, fromage... Servir à une température de 16°.

**Bonne Dégustation**

Domaine David Bérroujon  
88, route du Tang  
69460 SALLES ARBUISSONNAS EN BEAUJOLAIS  
Portable : 06.86.76.04.96  
Mail : [domaine.beroujon@orange.fr](mailto:domaine.beroujon@orange.fr)

