



BROUILLY 2024

Médaille d'Or 2025 au Concours des Grands de France de Mâcon

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

Vigne :	Commune d'Odenas
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 BÉROUJON

88 route du Tang

69460 SALLES-ARBUISSONNAS- EN-BEAUJOLAIS

Portable : 06.86.76.04.96

Mail : domaine.beroujon@orange.fr