

# Un Jardin sur la Colline

Côte de Brouilly, Le Pavé  
Existe en millésime 2021, 2022



Tout sur ce vin...

- En conversion vers AB
- Vendanges manuelles avec macération intégrale en demi\_muids de 500 l pour ce vin issu du cépage Gamay sur un sol d'andésites
- Elevage de plus de 12 mois en tonneau de 500 l
- Filtration légère et mise en bouteille à la propriété
- Ses arômes de framboises et d'épices révèlent la délicatesse de ses tanins soyeux.
- Prêt à boire dans 4-6 mois avec une pintade rôtie ou des fromages affinés. Peut se garder 7 à 10 ans

## Qui suis-je ?

Petit fils et fils de vigneron, ingénieur en agriculture, j'ai travaillé pendant près de vingt ans dans le conseil viticole. En 2020, j'ai eu l'opportunité de reprendre un domaine viticole au pied du mont Brouilly, à Saint Lager, mon village natal, au cœur du Beaujolais. J'ai décidé de convertir cette exploitation d'environ 14 hectares vers l'Agriculture Biologique pour vous faire partager ma passion et mon terroir.

« Partageons un moment de vie »  
Franck Manigand



Franck MANIGAND Artisan-Vigneron

+33 617 525 150

contact@chateau-de-la-perriere.com



www.chateau-de-la-perriere.com

EARL LA PERRIERE  
386, chemin du Château  
69220 SAINT LAGER

France  
N°TVA FR35429746415