

Prélude

Brouilly

Existe en millésime 2021, 2022



Tout sur ce vin...

- En conversion vers AB
- Vendanges manuelles avec macération semi-carbonique pour ce vin issu du cépage Gamay sur un sol de schistes et de granites
- Elevage de 12 mois en cuves béton
- Filtration légère et mise en bouteille à la propriété
- Je souhaite garder avec cette cuvée le style fruité du Gamay avec la fraîcheur et la souplesse des tanins. Un Brouilly typique à partager entre amis !
- A boire dès à présent sur des tapas ou des volailles.

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



CHATEAU DE
LA PERRIERE
WINE & LIFE

www.chateau-de-la-perriere.com

EARL LA PERRIERE
386, chemin du Château
69220 SAINT LAGER

France
N°TVA FR35429746415