

La Berlue

Côte de Brouilly
Existe en millésime 2022



Tout sur ce vin...

- En conversion vers AB
- Macération semi-carbonique pour ce vin issu du cépage Gamay sur un sol d'andésites
- Elevage de 15 mois en cuves béton
- Filtration légère et mise en bouteille à la propriété
- Un conditionnement écoresponsable qui laisse la part belle au recyclage
- Un terroir singulier pour cette cuvée atypique... Tout en subtilité et en finesse, une explosion de fruits avec de beaux tanins soyeux...
A vous en mettre la berlue !
- A boire dès à présent sur de belles planches à partager... Ca sent bon l'été !

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