



Producteur : Alex Foillard

Couleur : Rouge

Appellation : Brouilly

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Alex Foillard

Encépagement : Gamay (100%)

Âge moyen des vignes : 30 à 50 ans

Vinification : Macération carbonique traditionnelle avec les grappes entières et fermentation spontanément en cuve béton sur levures indigènes.

Élevage : 12 à 18 mois en fût de plusieurs vins

Aspect visuel : Rouge vif

Aspect gustatif : Très gourmand, fruit rouge intense et dense. Une touche d'épices en finale, bel équilibre et fraîcheur étonnante.

Aspect olfactif : Nez de griottes et de mûres sauvages, de frais parfums de réglisse et d'herbes fraîches.

Accord vin et mets : Assiette de charcuteries fines ou grillades de volailles, un très bel

Conservation : 3 à 5 ans

Le domaine :

Fils de Jean et Agnès Foillard, Alex a commencé à travailler au domaine de Morgon en 2015. En parallèle, il a créé son propre domaine en débutant avec de l'achat de vignes à Brouilly. Auparavant, il a étudié et développé ses compétences en vinification à Montpellier, Beaune, en Australie ainsi qu'au Japon. Digne fils de son père, artisan et vigneron révolutionnaire du Beaujolais, Alex suit la même philosophie : beaucoup de travail à la vigne et un minimum d'intervention en cave afin que le produit final révèle toutes les nuances et l'identité du terroir.