

[CHÂTEAU THIVIN](#) [PHILOSOPHIE](#) [VINS](#) [POINTS DE VENTE](#) [NOUVELLES](#)[CONTACT](#) [NOS VINS](#) [NOS GITES](#) [MILLÉSIMES](#) [QUELQUES NOTES DE DÉGUSTATION](#)[CHÂTEAU THIVIN](#) [PHILOSOPHIE](#) [VINS](#) [POINTS DE VENTE](#) [NOUVELLES](#)[CONTACT](#) [NOS VINS](#) [NOS GITES](#) [MILLÉSIMES](#) [QUELQUES NOTES DE DÉGUSTATION](#)

« La Chapelle »

CÔTE-DE-BROUILLY



Notre parcelle au sommet du Mont Brouilly, très escarpée et rocailleuse, présente pour nous la typicité exacerbée de l'appellation «Côte de Brouilly».

CÉPAGES

Gamay noir à jus blanc issu de diverses familles de sélection de Gamay. Age moyen des vignes: 60 ans

TERROIR

Cette parcelle est située au sommet de la colline de Brouilly, sur un sol aride, composé d'une roche de **Diorite métamorphique bleue**, avec une exposition Sud et des pentes allant jusqu'à 50 %.

CULTURE

Ce vignoble est planté à une densité de 8000 pieds/ha avec aménagement de bandes enherbées et fleuries pour une diversification de la faune et de la flore. Conduit en gobelet traditionnel attaché à l'osier ou au rotin.

VINIFICATION

Récolte manuelle, vinification en grappes entières ou partiellement éraflées sur 14/15 jours, élevage en foudre de chêne jusqu'en juin suivant sa récolte.

DÉGUSTATION

Chapelle 2018 :

« La Chapelle est dominée par une sensation intense de minéralité, rappelant le caractère extrême de la parcelle. Un grand vin de garde et d'initiés. » Pierre Vila Paleja RVF

ACCORDS METS ET VIN

Volaille de Bresse à la crème, magret de canard, faisan, cuisine lyonnaise.



CHÂTEAU THIVIN

PHILOSOPHIE

VINS

POINTS DE VENTE

NOUVELLES

CONTACT

NOS VINS

NOS GITES

MILLÉSIMES

QUELQUES NOTES DE DÉGUSTATION

CHÂTEAU THIVIN PHILOSOPHIE **VINS** POINTS DE VENTE NOUVELLES

CONTACT **NOS VINS**
NOS GITES MILLÉSIMES QUELQUES NOTES DE DÉGUSTATION



	LANGUES	SUIVEZ-NOUS	MENTIONS LÉGALES	
--	---------	-------------	------------------	--