

[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](#)

# « Les sept vignes »

## CÔTE-DE-BROUILLY

Notre cuvée tradition, l'assemblage de nos 7 parcelles sur le Mont Brouilly.



### CÉPAGES

Gamay noir et 2% de Chardonnay en complantation

### TERROIR

Nos sept parcelles de Côte de Brouilly sont toutes implantées sur les flancs Est, Sud et Ouest du Mont Brouilly. Chacune de ces parcelles se distingue par son orientation, ou sa position dans la pente, et chacune apportent à cette cuvée sa part de complexité.

Les sols sont dominés par la "**pierre bleue**" (Metadiorite), plus rocaillieux pour les parcelles les plus hautes et plus argileux pour celles du piedmont.

### CULTURE

Les vignes sont plantées à une densité de 7000 à 9000 pieds/ha avec un aménagement en bandes enherbées et fleuries pour la diversification de la flore et pour le passage de nos petits tracteurs légers, nous alternons labour et enherbement naturel maîtrisé. **Vendanges manuelles**

### VINIFICATION

La vinification se fait par gravité, macération de 10-15 jours partiellement en grappes entières et élevage **en foudre de chêne** pendant 7 à 9 mois.

### ASSEMBLAGE

L'assemblage se fait au printemps sur vin fini. Le vin de cet assemblage est issu des parcelles suivantes :

Clos Bertrand, La Chapelle, Les Griottes, Godefroy, L'Héronde, Henri et Les Fournelles.

### DÉGUSTATION

Rouge grenat, reflet bleuté, nez d'aubépines, pivoines, cerise, avec une touche de minéralité, bouche tout en rondeur de fruits noirs et une finale épicée.



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 |  |
|--|---------|-------------|------------------|--|