



VIGNERON & ARTISAN NÉGOCIANT
LA CHAPELLE DE GUINCHAY - BOURGOGNE - FRANCE

W W W . V I N S D E S B R O Y E R S . F R





VINS DES BROYERS

HALL 11 - A115



JEU *de* BULLES

At first glance, the fine bubbles and bright pink color of this rather unusual Gamay will seduce you. The result of a complex winemaking process, its freshness and fruity taste are surprisingly pleasant.

GRAPES	GAMAY (100%)
SOIL	CLAY-LIMESTONE SOIL
AGE OF VINES	40 YEARS
HARVEST	MECHANIZED
WINEMAKING	TRADITIONAL METHOD
AGEING	BOTTLE
YIELD	35 HL / HA
SERVING TEMPERATURE	5°C / 41°F
PRESERVATION	2 TO 4 YEARS

For a drink in the sun, with a foie gras starter, a chocolate dessert dishes or a lemon tart A glass of Jeu de Bulles can be savored in all of your special events.

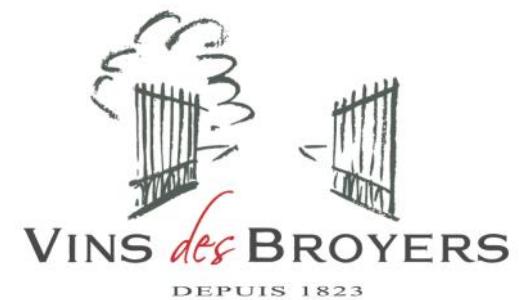




Planted at the time of the Roman invasion of Gaul, wine has always been produced on the estate. Built by the Canons of Mâcon and passed down from generation to generation, the "Château des Broyers" has existed since 1710, and has been an artisan merchant since 1823.

Our Gamay and Chardonnay vines are cultivated according to an eco-supervised approach, to let the vine express all the richness of its terroir.

In addition to the specific expertise of southern Burgundy - single grape variety, hand-picked harvest, winemaking in whole bunches - traditional methods such as work in oak casks and a few innovations with our "Jeu de Bulles" are combined.



1333, Route de Juliénas - 71570 La Chapelle de Guinchay - Bourgogne - France
Tel. +33 (0)6 87 84 32 06 - pcoquard@vinsdesbroyers.fr - www.vinsdesbroyers.fr



JEU de BULLES

Auf den ersten Blick besticht dieser untypische Gamay durch seine feine Perlen und seine leuchtend rosa Farbe. Als Ergebnis einer komplexen Vinifikation überrascht er angenehm mit seinem frischen und fruchtigen Geschmack.

REBSORTE	GAMAY (100%)
BODENBESCHAFFENHEIT	LEHM-KALKBODEN
ALTER DER REBSTÖCKE	40 JAHRE
WEINERNTETE	MECHANISIERT
WEINBEREITUNG	TRADITIONELLE METHODE
AUSBAU	AUSBAU AUF LATTEN
ERTRAG	35 HL / HEKTAR
TRINKTEMPERATUR	5°C / 41°F
HALTBARKEIT	2 BIS 4 JAHRE

Er ist Apéritif an Sommertagen, ein guter Begleiter zu ein Vorspeisen, z.B. zur Gänseleberpastete, wie auch zu Schokoladendesserts oder einer Zitronentarte ... ein Glas „Jeu de Bulles“ passt zu allen Gelegenheiten!





Das Gebiet der Domäne wurde bereits zur Zeit der römischen Invasion in Gallien zum Weinanbau genutzt und hat daher eine lange Weinkultur. Das „Château de Broyers“ wurde 1710 von den Domherren von Mâcon errichtet und von Generation zu Generation übertragen, seit 1823 gibt es hier Handelsaktivitäten.

Unsere Gamay- und Chardonnay-Weinreben werden in durchdachten Schritten kultiviert, damit die Rebe die ganze Üppigkeit des Anbaugebiets zum Ausdruck bringen kann.

Unser besonderes Know-how des südlichen Burgund – Mono-Rebsorten, Handlese, Weinbereitung aus ganzen Trauben – verbindet sich mit traditionellen Methoden wie der Arbeit mit Eichenholzfässern oder Neuerungen wie unserem „Jeu de Bulles“.



1333, Route de Juliénas - 71570 La Chapelle de Guinchay - Bourgogne - France
Tel. +33 (0)6 87 84 32 06 - pcoquard@vinsdesbroyers.fr - www.vinsdesbroyers.fr



JEU *de* BULLES

Au premier regard, ce Gamay atypique, issu d'une vinification traditionnelle, séduit par ses fines bulles et son rose éclatant. Frais et gourmand, son goût fruité vous surprendra agréablement.

CÉPAGE	GAMAY (100%)
SOL	ARGILEO - CALCAIRE
AGE DES VIGNES	40 ANS
VENDANGE	MÉCANISÉE
VINIFICATION	MÉTHODE TRADITIONNELLE
ELEVAGE	ELEVAGE SUR LATTES
RENDEMENT	35 HL / HA
TEMPÉRATURE DE SERVICE	5°C / 41°F
DURÉE DE CONSERVATION	2 À 4 ANS



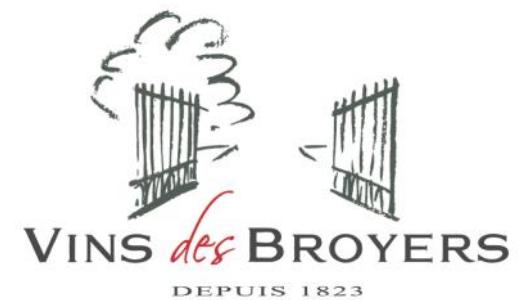
En apéritif au soleil, en entrée avec un foie gras, associé avec un dessert chocolaté ou une tarte au citron ... toutes les occasions sont bonnes pour savourer un verre de Jeu de Bulles !



Plantées à l'époque de l'invasion Romaine en Gaule, les terres du domaine ont toujours connu une activité viticole. Construit par les Chanoines de Mâcon, puis transmis de génération en génération, le Château des Broyers existe depuis 1710 et propose depuis 1823 une activité d'artisan négociant.

Nos vignes de Gamay et de Chardonnay sont cultivées selon une démarche raisonnée, pour laisser la vigne exprimer toute la richesse de son terroir.

Aux savoir-faire spécifiques du Sud-Bourgogne : mono cépage, vendange à la main, vinification en grappes entières, se mêlent méthodes traditionnelles telles que le travail en fût de chêne et quelques innovations avec notre « Jeu de Bulles ».



1333, Route de Juliénas - 71570 La Chapelle de Guinchay - Bourgogne - France

Tel. +33 (0)6 87 84 32 06 - pcoquard@vinsdesbroyers.fr - www.vinsdesbroyers.fr