

VINS *des* BROYERS
DEPUIS 1823

JEU DE BULLES

FICHA TÉCNICA



VARIEDAD	GAMAY (100%)
SUELO	ARCILLOSO-CALIZO
EDAD DEL VIÑEDO	40 AÑOS
VENDIMIA	MECÁNICA
VINIFICACIÓN	MÉTODO TRADICINAL
ENVEJECIMIENTO	FERMENTACIÓN EN BOTELLA
RENDIMIENTO	35 HL / HA
TEMPERATURA DE SERVICIO	5°C / 41°F
TEMPO DE CONSERVACIÓN	2 A 4 AÑOS

A PRIMERA VISTA, ESTE GAMAY ATÍPICO, PROCEDENTE DE UNA VINIFICACIÓN COMPLEJA, SEDUCE POR SUS FINAS BURBUJAS Y SU ROSA BRILLANTE. FRESCO Y DULCE, SU SABOR AFRUTADO SORPRENDERÁ AGRADABLEMENTE.



NOTAS DE CATA

[illegible]

TEL : +33 (0) 3 85 36 57 37 - JMBATAILLARD@VINSDESBROYERS.FR

1333 ROUTE DE JULIÉNAS - 71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY

HTTP://WWW.VINSDESBROYERS.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération. LOI EVIN.

FICHA TÉCNICA



VARIEDAD	GAMAY (100%)
SUELO	ARENOSO
EDAD DEL VIÑEDO	40 AÑOS
VENDIMIA	MANUAL
VINIFICACIÓN	VINIFICACIÓN BEAUJOLAISE
ENVEJECIMIENTO	EN CUBA
RENDIMIENTO	51 HL / HA
TEMPERATURA DE SERVICIO	16°C / 61°F
TEMPO DE CONSERVACIÓN	DE 4 A 6 AÑOS

DE COLOR GRANATE PROFUNDO, EL MORGON LIBERA AROMAS DE FRUTAS MADURAS A HUESOS TAL COMO LA CEREZA. PODEROSO Y CARNOSO, ESTE VINO REFLEJA TODAS LAS CARACTERÍSTICAS DE SU TERRUÑO.



NOTAS DE CATA



TEL : +33 (0) 3 85 36 57 37 - JMBATAILLARD@VINSDESBROYERS.FR
1333 ROUTE DE JULIÉNAS - 71570 LA CHAPPELLE DE GUINCHAY
HTTP://WWW.VINSDESBROYERS.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération. LOI EVIN.



FICHA TÉCNICA

VARIEDAD	GAMAY (100%)
SUELO	ARCILLOSO-CALIZO
EDAD DEL VIÑEDO	70 AÑOS
VENDIMIA	MANUAL
VINIFICACIÓN	VINIFICACIÓN BEAUJOLAISE
ENVEJECIMIENTO	EN CUBA
RENDIMIENTO	35 HL / HA
TEMPERATURA DE SERVICIO	16°C / 61°F
TEMPO DE CONSERVACIÓN	DE 2 A 4 AÑOS

EL SAINT-AMOUR ES UN VINO SUAVE, DE UNA COLORACIÓN ROJA RUBÍ BRILLANTE CON REFLEJOS VIOLÁCEOS, A LOS AROMAS DE, GROSELLA NEGRA, CEREZA. AL PALADAR ES UN VINO UNTUOSO, EQUILIBRADO Y REFRESCANTE. DÉJESE SEDUCIR POR LA PALETA AROMÁTICA DE ESTE VINO.



NOTAS DE CATA

[illegible]

HTTP://WWW.VINSDESBROYERS.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération. LOI EVIN.

FICHA TÉCNICA



VARIEDAD	GAMAY (100%)
SUELO	ARENOSO
EDAD DEL VIÑEDO	50 AÑOS
VENDIMIA	MANUAL
VINIFICACIÓN	VINIFICACIÓN BEAUJOLAISE
ENVEJECIMIENTO	8 MESES EN BARRICA DE ROBLE
RENDIMIENTO	45 HL / HA
TEMPERATURA DE SERVICIO	16°C / 61°F
TEMPO DE CONSERVACIÓN	DE 5 A 7 AÑOS

DE UNA COLORACIÓN ROJA RUBÍ PROFUNDA A GRANATE, EL MOULIN-À-VENT DE AROMAS AFRUTADOS ES EL VINO LONGEVO POR EXCELENCIA. DE SABOR PROFUNDO Y COMPLEJO, ES UN VINO INTENSO Y TÁNICO.



NOTAS DE CATA



TEL : +33 (0) 3 85 36 57 37 - JMBATAILLARD@VINSDESBROYERS.FR
1333 ROUTE DE JULIÉNAS - 71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY
HTTP://WWW.VINSDESBROYERS.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération. LOI EVIN.



FICHA TÉCNICA

TEMPO DE CONSERVACIÓN De 3 A 5 AÑOS

NOTAS DE CATA

[illegible]

HTTP://WWW.VINSDESBROYERS.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération. LOI EVIN.



FICHA TÉCNICA

VARIEDAD	CHARDONNAY (100%)
SUELO	CALCÁREO
EDAD DEL VIÑEDO	25 AÑOS
VENDIMIA	MANUAL
VINIFICACIÓN	A BAJA TEMPERATURA
ENVEJECIMIENTO	EN CUBA
RENDIMIENTO	42 HL / HA
TEMPERATURA DE SERVICIO	14°C / 57°F
TEMPO DE CONSERVACIÓN	DE 3 A 5 AÑOS

EL POUILLY-FUISSÉ ES UN GRAN VINO BLANCO DE BOURGOGNE
PROCEDENTE DE LA CEPA CHARDONNAY. RICO Y COMPLETO,
DIFERENTES AROMAS LO COMPONENTE: ALMENDRAS, AVELLANAS,
FLORES BLANCAS Y NOTAS MINERALES (SÍLEX, PEDERNAL).



NOTAS DE CATA

[illegible]

1333 ROUTE DE JULIÉNAS - 71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY

HTTP://WWW.VINSDESBROYERS.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération. LOI EVIN.



VINS DES BROYERS AT CHÂTEAU DES BROYERS

The Château dates back to the eighteenth century in its current form. A former Trappist building, then a family home passed down through the generations, wine has always been made within its walls.

A home to wine growers for more than 300 years and artisan wine merchants since 1853, « **Vins des Broyers** » upholds the tradition of craft wines today.

We are convinced that to make good wines, the vine must grow as naturally as possible to express the wealth of the terroir.

In our vineyards, our Gamay and Chardonnay grapes are grown following an eco-supervised approach

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.

Our concept of wine is inseparable from our passion for « the good life » which we hope to share when you visit the estate.

MEDALS & COMPETITIONS

Guide Hachette des vins, Bettane + Desseauve, Bottin Gourmand and the trade press regularly recognize the consistent quality of the work achieved.

Hachette 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 : « A very attractive **Moulin à Vent** with complex nose, combining black fruits and a woody and spicy aroma. ... A flattering wine that is full of personality ».

2016 : Bettane & Desseauve score 15,5/20 for the **Moulin-à-Vent**.

2016 : Bottin Gourmand selects **Jeu de Bulles** « a treat... a sweet sparkling rosé wine ! Original, easy but not lacking charm through the purity of the fruit... Sweetness balanced by the freshness and liveliness of the bubbles ».

Moulin à Vent was voted leading AOC for three years in a row and the best Beaujolais wine by the German journalists of « Wein & markt » at the Pro-Wein show tasting .

Saint-Amour : Bronze medal at the Concours Général Agricole.



TEL : +33 (0) 3 85 36 57 37 - JMBATAILLARD@VINSDESBROYERS.FR

1333 ROUTE DE JULIÉNAS - 71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY

HTTP://WWW.VINSDESBROYERS.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération. LOI EVIN.

VINS DES BROYERS AU CHÂTEAU DES BROYERS



Le Château existe depuis le XVIII^e siècle dans sa forme actuelle. Ancienne bâtisse trappiste, puis domaine familial transmis de générations en générations ; il a toujours connu dans ses murs une activité viticole.



Terre de vignerons depuis plus de 300 ans et d'artisans négociants depuis 1853, les « **Vins des Broyers** » font perdurer encore aujourd'hui cette tradition de la viticulture et de l'Artisanat.

Nous sommes convaincus que pour produire de bons vins, la vigne doit pousser le plus naturellement possible afin d'exprimer toute la richesse de son terroir.

Sur nos terres de Gamay et de Chardonnay, nos vignes sont cultivées selon une démarche volontairement raisonnée.

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

Notre conception du vin est indissociable de notre passion pour le « bien vivre », nous espérons que nous pourrions la partager lors de votre visite au domaine.

MÉDAILLES & CONCOURS



Les Guides Hachette des vins, Bettane + Desseauve, Bottin Gourmand et la presse professionnelle reconnaissent régulièrement la qualité du travail accompli et sans cesse renouvelé.

Hachette 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 : « un **Moulin à Vent** très séduisant par son nez complexe mêlant fruits noirs et un boisé épicé. ... Un vin flatteur qui ne manque pas de personnalité. »

2016 : Bettane & Desseauve note à 15,5/20 le **Moulin-à-Vent**.

2016 : Bottin Gourmand sélectionne le **Jeu de Bulles** « Une friandise ... vinifié en vin pétillant, rosé et doux ! Original, facile mais pas sans charme grâce à la pureté du fruit ... une douceur bien équilibrée par la fraîcheur et la vivacité de la bulle. ».

Moulin à Vent est élu 1^{er} AOC trois années de suite et meilleur vin du Beaujolais par les journalistes allemands de « Wein & Markt » lors de dégustation au salon Pro-Wein.

Saint-Amour : Médaille de Bronze au Concours Général Agricole.



TEL : +33 (0) 3 85 36 57 37 - JMBATAILLARD@VINSDESBROYERS.FR

1333 ROUTE DE JULIÉNAS - 71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY

HTTP://WWW.VINSDESBROYERS.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération. LOI EVIN.