

MANOIR
du
CARRA
Famille Sambardier

Brouilly

« Terre de Combiaty »



Le Domaine Manoir du Carra est une exploitation familiale aujourd'hui gérée par Frédéric et Damien, cinquième génération de la famille Sambardier.

De 4 hectares en 1962, la surface est passée à plus de 37 hectares allant des belles parcelles argilo-calcaires du Sud du Beaujolais aux crus situés dans le Nord du vignoble.

Soucieux d'être toujours plus respectueux de l'environnement et de son terroir, le Domaine Manoir du Carra est aujourd'hui certifié HVE: « Haute Valeur Environnementale ».

APPELLATION

AOC Brouilly

CEPAGE

100% Gamay

TERROIR

Lieu-dit " Combiaty " sur le village de saint Etienne la Varenne. Les sols sont maigres, acides, secs, très peu fertiles. Le granit rose donne un caractère et une personnalité à ce vin

Vieilles vignes de 50 ans plantées en haute densité (13 000 pieds/hectare).

RENDEMENT

Rendement à la propriété : 45 à 50 hL/hectare.

Rendement Maximum autorisé par l'AOC Brouilly : 56 hL/hectare.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles. Sélection des meilleures grappes sur une table de tri vibrante puis encuvage **en grappes entières** pour une macération semi-carbonique de 10 à 12 jours.

L'élevage s'effectue sur lies fines en vieux foudres de chêne pendant 3 à 4 mois pour favoriser la micro-oxygénation. **Légère filtration** afin d'éliminer les plus grosses particules.

La **mise en bouteilles** a lieu à la propriété.

CARACTERES DE NOS VINS

Très belle robe rubis, arômes subtils de fruits rouges (framboise, fraise des bois), avec quelques touches florales (jacinthes, violette). Très ample en bouche avec des tanins fondus, ce Brouilly est à boire dans sa jeunesse.

A déguster à une température de 17 °C.



WWW.MANOIR-DU-CARRA.COM

Famille Sambardier - Le Carra - 69640 Denicé

Tél : +33 (0) 4 74 67 38 24 - Mob : +33 (0) 6 18 48 64 27 - Email : jfsambardier@manoir-du-carra.com