

La Croquante, 2024

Domaine Les Roches Bleues
FRANCE, BEAUJOLAIS, BROUILLY

Cuvée d'assemblage de plusieurs vignes sur sol de granits roses

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25-60 ans
GÉOLOGIE DU SOL	Granit rose
VINIFICATION	Macération carbonique courte (6-8 jours) en grappes entières, fermentation spontanée à partir des levures indigènes.
ÉLEVAGE	6-8 mois en cuve, peu ou pas filtré, peu ou pas sulfité.

CODE SAQ
15522186

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

C'est en 1967 qu'Annie et Louis BASSY font l'acquisition de 4 hectares de vignes sur les pentes du Mont Brouilly avec la ferme volonté d'y construire leur propre domaine. Idée détonante et osée à une époque où le métayage est de rigueur. Christiane et Dominique reprennent le flambeau en 1993. Dominique cultive alors la vigne comme un jardin, méticuleusement, avec passion et respect du sol afin de récolter des raisins sains et révélateurs du terroir. En 2019, Jonathan Buisson a pris le sécateur tendu par ses beaux-parents, Christiane et Dominique. Un retour à la terre, après plusieurs années à œuvrer dans l'économie sociale et solidaire à Paris. Il cultive aujourd'hui 11 hectares de vignes en appellations Brouilly et Côte de Brouilly. Les mains dans le terroir, il a depuis entrepris et concrétisé la conversion des vignes en agriculture biologique. Il poursuit aujourd'hui son engagement en faveur d'une démarche durable et responsable au sein de l'association « Les Vignerons.ne.s du Vivant en Beaujolais » qui développe des pratiques en agroécologie. Un collectif de vignerons et vigneronnes porté par des convictions communes en faveur d'une viticulture positive et respectueuse du vivant.