

Guide Solar des vins bio 2007

DOMAINE GUILLOT-BROUX 2004

Biologique depuis 1991

Certification : Ecocert

Levures indigènes



Un très beau chardonnay. La robe se pare de jaune pâle aux reflets verts. Le nez de cette cuvée de vignes quadragénaires est dense, concentré,

avec des senteurs de fruits jaunes rôtis (mirabelle), des touches d'épices, des notes boisées. La bouche ample révèle une belle matière fruitée (agrumes, poire, pomme) soutenue par une acidité bien intégrée et un boisé intelligent. La finale est longue et persistante sur des notes minérales racées. Vinification bien maîtrisée (8 mois en fût). Un vin de gastronomie à carafier 30 min avant le repas pour accompagner de façon gourmande et savoureuse un bar aux morilles, des coquilles Saint-Jacques poêlées et un sabayon de céleri. Bon potentiel de garde : jusqu'en 2009-2011. 7 €

Ludovic, Patrice, Emmanuel Guillot, Domaine Guillot-Broux,

Le Bourg, 71260 Cruzille. Tél./fax : 03 85 33 29 74

Courriel : domaine.guillotbroux@wanadoo.fr

Du lundi au samedi : 8 h-19 h, ou sur RV - Gîte

Rouge

DOMAINE GUILLOT-BROUX, Beaumont 2003

Biologique depuis 1991

Certification : Ecocert

Levures indigènes

Sans collage, sans filtration



Un superbe plaisir. D'un grenat dense, cette cuvée de vignes presque trentaines élevée 15 mois en fût offre un nez expressif à la belle complexité aromatique qui mêle fragrances de fruits rouges compotés (cerise, kirsch) et notes d'épices. La bouche regorge de fruits sur une belle structure de tanins fins, racés et mûrs, soulignée par une belle acidité. La finale est longue sur des notes fruitées très rafraîchissantes. Ce vin élégant fera de savoureux accords gourmands avec un risotto au jambon de Parme, un gâteau de foies de volaille au coulis d'écrevisses, un magret de canard à la figue et aux poires pochées. 14,80 €

Ludovic, Patrice, Emmanuel Guillot, Domaine Guillot-Broux,

Le Bourg, 71260 Cruzille. Tél./fax : 03 85 33 29 74

Courriel : domaine.guillotbroux@wanadoo.fr

Du lundi au samedi : 8 h-19 h, ou sur RV - Gîte

Grevilly

Rouge

DOMAINE GUILLOT-BROUX, Les Genevrières 2004

Biologique depuis 1991

Certification : Ecocert

Levures indigènes

Sans collage, sans filtration



Beau vin, encore jeune. Le nez puissant, charmeux, est doté des fragrances très fruitées, des touches de cannelle et des notes très boisées. La

bouche ample, riche, dense, affiche une riche matière dominée par le bois (élevage de 11 mois en fût). Belle finale boisée demandant à se fondre. On attendra 2008 pour le boire (après l'avoir carafé) avec un ris de veau, un turbot et galette de sarrasin et chou, un suprême de poulet poché au curry. Beau potentiel de garde : jusqu'en 2009-2012. 11,50 €

Ludovic, Patrice, Emmanuel Guillot,

Domaine Guillot-Broux,

Le Bourg, 71260 Cruzille

Tél./fax : 03 85 33 29 74

Courriel : domaine.guillotbroux@wanadoo.fr

Du lundi au samedi : 8 h-19 h, ou sur RV

Gîte

Guide Fleurus 2007

Villages

LES PERRIÈRES

Domaine Guillot-Broux 2003

23 à 31 € Blanc

Domaine Guillot-Broux

Le Bourg - 71260 Cruzille-en-Mâconnais

Tél./Fax : 03 85 33 29 74

domaine.guillotbroux@wanadoo.fr

Robe jaune-or. Nez complexe et ouvert présentant des arômes de fleurs blanches (acacia, genêt), de fruits blancs, de fruits exotiques et de vanille. Bouche ronde et fraîche dévoilant les mêmes arômes que ceux perçus au nez ainsi que des notes de cannelle et de brioche.

Un vin de grande classe produit par un domaine en constante progression, qui travaille en culture biologique.

Maturité : 2012. À boire avant : 2020.

Servir : en carafe à 14°.

Suggestion d'harmonie gourmande : des quenelles de brochet.