Domaine des
TERRES DOREES

Jean-Paul Brun

Esclusiva Italia

200.000
17 ha: Gamay, Pinot Noir
3 ha: Chardonnay

	« FRV 100 »	Rosato	Demi-sec	metodo ancestrale
2022	Beaujolais « L'Ancien »	Rosso	Secco	
2022	Morgon	Rosso	Secco	
2021/22	Moulin à Vent	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2022	Beaujaoulais Blanc « Classic »	Bianco	Secco	
2019/20	Crémant de Bourgogne « Charme » Blanc de Blancs	Bianco	X-Brut	2020 ad esaurim. 2019

IL MIRACOLO DELLA PUREZZA

"Difficile come la semplicità. **Ci vogliono grande maestria e padronanza tecnica per fare un grande vino fruttato**: niente di più difficile che imprigionare gli aromi più saporiti di un'uva matura… **preservando la loro purezza**" - Viticoltore dell'anno, produttore di vini « de plaisir », Bettane & Desseauve 2008

"Qui **l'identità dei territori è tanto forte quanto la digeribilità dei vini**, nei quali si ritrova la stoffa vellutata del vinificatore" - Le guide des meilleurs vins de France 2022

"Jean-Paul Brun dimostra ogni anno che è un grande vinificatore e questo da oltre 30 anni! In **uno stile borgognone, dove il Gamay 'pinoteggia'**…" - Bettane & Desseauve 2020

« FRV 100 » Demi-sec

Gamay 100%
20 anni
Fermentazione su lieviti indigeni bloccata sui 6°; rifermentazione in bottiglia fino ai 7,5°; no dosaggio.
80.000
2 anni
Da bere freddo (6°) all'aperitivo, oppure con dessert alla frutta, macedonia, gelati alla frutta, salumi, terrine. E col Parmigiano non sfigura.
Il metodo ancestrale esiste dalla notte dei tempi. Bolla rinfrescante, naturalezza, una delizia fruttata.
Viene voglia di berlo anche senza avere sete.

Beaujolais « L'Ancien »

Gamay 100%
45 anni
Inerbimento dei vigneti; lavoro del suolo con prodotti naturali; botti grandi e cemento; nessuna macerazione carbonica.
50.000
5-7 anni
Salumi, grigliate, carni rosse, cacciagione.
Terreno argillo-calcareo. Vinificazione Borgognotta. Temperatura di servizio 15°. Vibrante, minerale, fragrante, strutturato come un borgogna, tannini raffinati.
La salinità.

Morgon

Gamay 100%
55 anni
Diraspamento totale; barrique di 4° o 5° passaggio; imbottigliato a inizio estate; nessuna macerazione carbonica.
15.000
6-7 anni
Salumi, grigliate, carni rosse, cacciagione.
Territorio granitico, sabbioso, molto povero, "quasi roccia" ammuffita che si sfalda. Vinificazione Borgognotta. Fatelo invecchiare e avrete il vero Morgon. Temperatura di servizio 13°. Fruttato, fresco, sempre in tensione.
Il cambio di marcia in bocca.

Moulin à Vent

Gamay 100%
50 anni
Diraspamento totale; barrique di 4° o 5° passaggio; imbottigliato in estate; nessuna macerazione carbonica.
15.000
8-10 anni
Carni rosse, cacciagione, formaggi importanti.
Colore porpora di una grande profondità, bella eleganza di aromi di frutta a bacca nera, di spezie, di sottobosco. Si apprezza già in gioventù oppure dopo un affinamento di cinque o sei anni. Un grande vino di territorio. Servire a 14°. Purezza di frutto, charme, velluto.
La completezza.

Beaujolais « Blanc Classic »

Chardonnay 100%
20-50 anni
Cisterna in acciaio inox e cemento, Batonnage Fermentazione a bassa temperatura
40.000
2-3 anni
Aperitivo, pesce di fiume e formaggi.
Giallo paglierino. Parata di aromi floreali e fruttati molto freschi. Sul palato scorre elegante e leggiadro. Finale che strappa un sorriso.
Golosissimo!

Crémant de Bourgogne « Charme » Blanc de Blancs

Chardonnay 100%
30 anni
Metodo tradizionale; cuvée inox; oltre 20 mesi sui lieviti.
30.000
3-4 anni
Aperitivo, salmone, formaggi a pasta morbida.
Cremoso, ricco, con note agrumate, di beva stimolante e golosa.
Preciso come un metronomo!