

BROUILLY PISSE-VIEILLE

AOC2023

El viñedo de Pisse-Vieille, conocido como «lieu dit», cuenta con numerosas ventajas. Esta zona de 22 hectáreas orientada al sur se encuentra entre los 400 y los 500 metros sobre el nivel del mar. Su suelo arcilloso, calcáreo y granítico en descomposición es ideal para el cultivo de la vid. Es el único viñedo reconocido oficialmente por el INAO dentro de la denominación de origen Brouilly, que abarca 1200 hectáreas y se extiende por seis municipios de Beaujolais alrededor del Mont Brouilly.

Este clima, con un nombre tan especial, debe su reputación a una leyenda: la de un viticultor muy piadoso que acudía regularmente a confesarse solo por faltas banales e insignificantes. El cura de Cercié (una de las comunas de la denominación Brouilly), sin duda abrumado por esta repetición casi semanal, le advirtió un día muy amablemente: «¡Vete! ¡Y no pesques más!». Pero nuestra anciana era un poco sorda. Oyó: «¡Vete! ¡Y no orines!». Hay que decir que en el patois de Beaujolais, pescar se considera orinar. La anciana solo se libró de su calvario cuando su marido, preocupado, fue a ver al cura para que le explicara. De vuelta en casa, gritó desde el pie de la colina: «¡Viejo orina, viejo orina, el cura lo dijo...!». Así fue bautizada la localidad.

Apelación: Brouilly Pisse-Vieille AOP

Variedad: 100% Gamay

Envejecimiento: 8 meses en tanques de Concreto después de una maceración carbónica de 10 días.

Guarda: 3/4 años

Awards: 91 James Suckling

Notas de Cata: Un vino tinto de cuerpo medio, redondo y estructurado, con aromas a frutos rojos, flores rojas y un toque de hierbas sabrosas Fruta succulenta en el paladar con un retrogusto fresco y equilibrado.

