



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR BIO

Confidences

Robert Perroud

Finesse Aromatique !

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Fruité gourmand

J'ai quelques confidences à vous faire... Cette cuvée provient d'un terroir confidentiel, seulement 0,50 hectare. La parcelle plantée en Pinot Noir est située sur le lieu-dit "Chardonnet". Ce Bourgogne provient de la pointe Sud de la Bourgogne Viticole... Le Beaujolais des Pierres Dorées ! Malgré le réchauffement climatique cette parcelle de Pinot Noir produit des fins de maturité lente, ce qu'apprécie ce cépage, et ce qui lui permet d'obtenir toute sa finesse.

ACCORDS METS ET VINS

Tapas, charcuterie, viandes rouges, volailles, légumes, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits rouges

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

MARCHÉ(S)

Export

PRODUIT PAR

Domaine Perroud

