

CÔTE DE BROUILLY

Foudre N°5

Robert Perroud

Fruité & Gourmand

Vinification : titre de la page

Vinification traditionnelle et naturelle, l'homme encadre mais n'impose pas !
Élevage sur lie fine en foudre de chêne.
Dégrossissage sur terre d'infusoir

COULEUR / TYPE

Rouge

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâtes pressées cuites, desserts chocolat.

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 7 ans dans de bonnes conditions

MARCHÉ(S)

France Export

PRODUIT PAR

Robert Perroud

