

## 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

