TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

CÔTE DE BROUILLY

La Fournaise du Pérou

Robert Perroud

COULEUR / TYPE
Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE
Gourmand raffiné

Cette cuvée a été pensée pour retrouver toute la délicatesse du travail artisanal « cousu main ». La vigne est labourée par Yago, un cheval de trait Ardennais. Les vignes ont été plantées sur une petite parcelle en 1963 au lieu dit « Brulhié » à mi-coteaux de la colline d'origine volcanique de Brouilly. Nous sommes bien en France, mais c'est souvent sous un climat tropical que les vendangeurs cueillent le raisin. Robert Perroud vous dira qu'il ne manque plus que les lamas…

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

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE
Entre 3 et 5 ans

MARCHÉ(S)
France Export

PRODUIT PAR
Robert Perroud

Terroirs Originels - ZA Les Treilles - 69430 Quincié en Beaujolais - France
Tél : 04 74 69 53 82 - E-mail contact@terroirs-originels.com.
www.terroirs-originels.com