

# BROUILLY

## L'Enfer des Balloquets

Robert Perroud

Elégant et persistant

### COULEUR / TYPE

Rouge

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Gourmand raffiné*

Ce sont les vendangeurs de Robert qui ont baptisé cette cuvée. Les coteaux des Balloquets sont en effet impardonnables pour les vendangeurs devant ramasser les petites grappes dans une pente à 40%. Les fortes pentes des parcelles de vieilles vignes (70 ans) exposées plein sud en Brouilly abritent des fleurs dans les vignes, voici l'harmonie subtile de Pollen. Un plaisir raffiné qui rappelle le travail des abeilles jusque dans ces arômes (hydromel, pain d'épices, cire). Futur premier cru !

### 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

