TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

BEAUJOLAIS BLANC BIO

Réserve des 3 pièces

Robert Perroud

COULEUR / TYPE
Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE
Minéral et fruité

Issu de la même cuvée que "Chiras", la production se limite à 3 fûts chaque année. C'est l'aboutissement d'un élevage long et délicat en fût de chêne de la forêt de Tronçais durant 24 mois avant la mise en bouteille : un bourgogne élégant et raffiné !

ACCORDS METS ET VINS
Volailles, poissons, fruits de mers, viandes blanches, fromages de chèvres, pâtes pressées non-cuites, pâtes pressées cuites, tartes desserts fruits

Température de service entre 9° et 11°

POTENTIEL DE GARDE
3 ans

MARCHÉ(S)
France

PRODUIT PAR
Domaine Perroud

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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