



BROUILLY

Pollen

Robert Perroud

Raffiné & Équilibré

Vinification : titre de la page

Vinification traditionnelle et naturelle, l'homme encadre mais n'impose pas!
Élevage sur lies fines en fûts de chêne.
Dégrossissage sur terre d'infusoires.

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

