

Domaine Les Frères PERROUD



Brouilly *Beaujolais* - Améthyste -

A l'origine

Le sol sablonneux et granitique regorge de trésors : des veines d'Améthyste en sous-sol.

De la vigne ...

Superficie du vignoble : 0,8 ha.

Densité de plantation : 10000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 75 ans.

Lieu-dit : « Les Saburins ».

Nature des sols : Sol granitique et Sablonneux. Veines d'Améthyste en sous-sol.

Altitude: 300m.

Exposition : Sud.

Viticulture : Décavaillonnage, griffage, lame inter ceps.

Vinification : Macération semi-carbonique en grappes entières pendant 12 jours, avec pigeages, vinification avec une dose très limitée de sulfites.

Elevage : Elevage en fûts anciens pendant 12 mois..

... à la dégustation

Robe d'un rouge profond aux reflets violet. Le nez est gourmand et minéral. Se conjuguent les myrtilles, les violettes, le miel et l'encens. La bouche est ample et riche : les baies bien mûres explosent avant une finale bien équilibrée. Quelques notes grillées en fin de bouche.

Accords avec les mets

Accompagne les viandes en sauce et grillées. Essayez avec une pierrade ou un tajine de poulet aux figues. En dessert, optez pour une tarte poire façon trois chocolats.

Infos pratiques

- 🍷 Fruité gourmand
- 🍷 **Potentiel de garde**
0 - 10 ans
- 🍷 **Service**
à partir de 13°C

Michel et Robert PERROUD



Artisan-Vigneron membre de :



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS

« Le Beaujolais a bercé notre enfance, les valeurs beaujolaises font aussi partie de notre éducation. Notre père, vigneron, respectueux des hommes, de la nature et du travail nous a laissé là un bien bel héritage. Nous avons plantés nos vignes, toutes cultivées depuis leur plantation en culture biologique (certifié AB).. »