

Domaine Les Frères PERROUD



Vin de France Beaujolais
- Viognier -

A l'origine

Les vignes se situent sous le château de Montmelas dans le Beaujolais des Pierres dorées. Notre grand-père était métayer au château. Aujourd'hui, nous travaillons ces vignes en agriculture biologique.

De la vigne ...

Superficie du vignoble : 0,6 ha.

Densité de plantation : 5000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 5 ans.

Lieu-dit : « Montget ».

Nature des sols : Granitique.

Altitude : 400m.

Exposition : Plein Sud.

Viticulture : Agriculture Biologique certifiée AB.

Vinification : Pressurage immédiat à l'arrivée dans le chai.

Elevage : Elevage sur lies fines durant 12 mois.

... à la dégustation

Robe or paille aux reflets dorés. Nez d'abricot sec et de violette blanche. Bouche ronde, généreuse, équilibrée : un viognier à la bourguignonne !

Accords avec les mets

Accompagnera idéalement votre apéritif, vos tapas. Essayez avec crustacés, viandes blanches et sur fromages secs...

Infos pratiques

- ✪ Fruité gourmand
- ✪ **Potentiel de garde**
0 - 5 ans
- ✪ **Service**
à partir de 11°C

Michel et Robert PERROUD



Artisan-Vigneron membre de :



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS

« Tout est cousu main, de la taille à la récolte. Beaucoup d'efforts dans les vignes sont effectués : pas de grand vin sans raisins exceptionnels. Ces derniers sont ramassés à la main à pleine maturité, par une joyeuse et fidèle troupe de vendangeurs.. »

