



## Côte de Brouilly *Beaujolais* - Fournaise du Pérou -

### A l'origine

Nous sommes bien en France, mais c'est souvent sous un climat tropical que les vendangeurs cueillent le raisin. M. Perroud vous dira qu'il ne manque plus que les lamas...

### De la vigne ...

**Superficie du vignoble** : 1,7 ha.

**Densité de plantation** : 10000 pieds/ha.

**Age moyen des vignes** : 55 ans.

**Lieu-dit** : « Le Château ».

**Nature des sols** : Argile, schiste et andésite = roche dure d'origine volcanique (quartzites et métadiorites).

**Altitude**: 270m.

**Exposition** : Sud.

**Viticulture** : Culture raisonnée, respect et développement de la faune auxiliaire. Récolte manuelle en caisse de 50kg, tri manuel à la vigne.

**Vinification** : Traditionnelle et naturelle, l'homme encadre mais n'impose pas!

**Elevage** : Elevage sur lie fine en fût et foudre de chêne.

**Clarification** : Dégrossissage sur terre d'infusoires.

### ... à la dégustation

Doté d'une robe aux beaux reflets violines, cette cuvée sent bon le Sud nous transporte par ses notes de garrigue et de fruits noirs sauvages.

La bouche est d'une intensité rare. Intense aux milles nuances, les qualificatifs viennent de tous les dégustateurs pour conclure simplement à un plaisir non dissimulé.

### Accords avec les mets

Traditionnellement sur plats en sauce. Essayez sur Tournedos Rossini, Mignon de porc aux trompettes, Civet de Lapin, Filet de Bœuf, Lièvre à la Royale, Chaource, Pâtes Persillées.

« Tout est cousu main, de la taille à la récolte. Beaucoup d'efforts dans les vignes sont effectués afin d'obtenir un bon vin : 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.. »

### Infos pratiques

- ✦ Vin de garde "généreux"
- ✦ **Potentiel de garde** 0 - 15 ans
- ✦ **Service** à partir de 13°C

Robert PERROUD



Artisan-Vigneron membre de :



**TERROIRS ORIGINELS**  
BEAUJOLAIS MACONNAIS

