

# Domaine Les Frères PERROUD



## Bourgogne Blanc *Bourgogne* - Chiras -

### A l'origine

Un Chardonnay qui a la justesse d'un Bourgogne, grâce à des terroirs de calcaire et un élevage en fût d'Auxey Duresse.

### De la vigne ...

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

**Densité de plantation** : 8000 pieds/ha.

**Age moyen des vignes** : 10 ans.

**Lieu-dit** : « Le Poulaillon ».

**Nature des sols** : Argilo-calcaire.

**Altitude**: 380m.

**Exposition** : Sud-Est.

**Viticulture** : Enherbement, agriculture biologique. Travail manuel de la taille aux vendanges.

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

**Elevage** : Elevage sur lies fines durant 11 mois.

### ... à la dégustation

La robe est or clair. Le nez est très expressif et complexe, il dérive des arômes de fruits frais, comme les pommes vertes, ainsi que les fleurs. La bouche est marquée par une forte sensation de maturité, dominée par les fleurs blanches. Finale persistante.

### Accords avec les mets

Traditionnellement sur volailles à la crème et poissons de rivière (sandre, brochet, perche, petite friture). Essayez sur coquilles Saint-Jacques ou fromages de chèvre.

### Infos pratiques

- ✪ Fruité généreux
- ✪ **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.. »