

Domaine Les Frères PERROUD



Brouilly *Beaujolais* - Les Frères Perroud -

A l'origine

Quand deux frères s'allient pour rendre hommage à leur Père, vigneron à Brouilly, le résultat est digne d'un grand cru !

De la vigne ...

Superficie du vignoble : 1,6 ha.

Densité de plantation : 10000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 65 ans.

Lieu-dit : « La pente, les Bruyères à Cercié ».

Nature des sols : Argile et granit.

Altitude: 300m.

Exposition : Sud.

Viticulture : Décavaillonnage, griffage, lame inter ceps.

Vinification : Macération semi-carbonique en grappes entières pendant 10 à 15 jours, avec pigeages, vinification avec une dose très limitée de sulfites.

Elevage : Elevage pendant 9 mois en foudres anciens.

... à la dégustation

Robe d'un rouge rubis claire. Un nez frais et friand, notes de fruits rouges et florales : cerises, rose, violette. Bonbons anglais. Raisins frais. En bouche, une belle minéralité, une souplesse associée à une belle longueur dotée de tannins fins et bien mûrs. La finale est rafraîchissante.

Accords avec les mets

Traditionnellement sur Veau, essayez sur Filet de Bœuf, Tournedos Béarnaise, Steak Maître d'Hôtel, Pâtes Persillées.

Infos pratiques

- 🍷 Fruité gourmand
- 🍷 **Potentiel de garde**
0 - 5 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).. »