



ROBERT PERROUD

Bienveillant

BROUILLY

L'Enfer des Balloquets

Domaine Perroud

Élégant et persistant | Elegant and Velvety



Certification HVE. Respect et développement de la biodiversité. L'homme encadre mais n'impose pas !

HVE label. Respect for and promotion of biodiversity. Humans guide but do not impose !



100% Gamay
vendange manuelle par une équipe joyeuse

100% Gamay
hand-picked by a cheerful team



élevage sur lies fines de 3 à 8 mois en foudres de chêne

aged on fine lees for 3 to 8 months in oak casks



Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâte cuite, desserts au chocolat.

Température de service entre 13° et 15°

Red meat, white meat, grilled dishes, exotic dishes, hard cheeses, chocolate desserts.



Degrés alcool : 13.00%
A déguster entre 12 et 14°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed To serve between 12 and 14°



Potentiel de garde entre 3 et 5 ans

Storage potential Between 3 and 5 years old



Fruité Fruity	■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■