

BROUILLY

L'Enfer des Balloquets

Robert Perroud

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Ce sont les vendangeurs de Robert qui ont baptisé cette cuvée. Les coteaux des Balloquets sont en effet impardonnables pour les vendangeurs devant ramasser les petites grappes dans une pente à 40%. Les fortes pentes des parcelles de vieilles vignes (70 ans) exposées plein sud en Brouilly abritent des fleurs dans les vignes, voici l'harmonie subtile de Pollen. Un plaisir raffiné qui rappelle le travail des abeilles jusque dans ces arômes (hydromel, pain d'épices, cire). Futur premier cru !

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâtes pressées cuites, desserts chocolat.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

MARCHÉ(S)

France Export

PRODUIT PAR

Robert Perroud

