

# BROUILLY

## Romain

Robert Perroud

---

### COULEUR / TYPE

Rouge

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Gourmand raffiné*

Cette cuvée est issue d'une parcelle de granit rose exposée soleil levant. Elle rend hommage au père de Robert, Romain, qui lui a transmis sa passion et l'amour du travail bien fait. Ce vignoble de côteau est travaillé de manière artisanale : Un vrai travail de Romain !

### 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

