

CÔTE DE BROUILLY

Foudre N°5

Robert Perroud

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Inscrit à la craie "N°5" sur ce fût de chêne version XXL, cerclé de rouge, "Foudre N°5" renferme un Gamay noble. Le N°5 doit porter chance....

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

