



 **TERROIRS ORIGINELS**
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

CÔTE DE BROUILLY

La Fournaise du Pérou

Robert Perroud

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Cette cuvée a été pensée pour retrouver toute la délicatesse du travail artisanal « cousu main ». La vigne est labourée par Yago, un cheval de trait Ardennais. Les vignes ont été plantées sur une petite parcelle en 1963 au lieu dit « Brulhié » à mi-coteaux de la colline d'origine volcanique de Brouilly. Nous sommes bien en France, mais c'est souvent sous un climat tropical que les vendangeurs cueillent le raisin. Robert Perroud vous dira qu'il ne manque plus que les lamas...

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

