



ROBERT PERROUD

Bienveillant

CÔTE DE BROUILLY

Foudre N°5

Fruité & Gourmand | Fruity & Voluptuous



Sol limono-granitique.
Culture raisonnée, respect
et développement de la faune auxiliaire.

Silty-granitic soil.
Responsible cultivation, respect for and
development of auxiliary wildlife.



100% Gamay
Vendanges manuelles en caisse de
50kg, tri manuel à la vigne.

100% Gamay
Manual harvest in 50kg crates, manual
sorting in the vineyard.



Vinification traditionnelle et naturelle,
l'homme encadre mais n'impose pas !
Élevage sur lie fine en foudre de chêne.
Dégrossissage sur terre d'infusoir

Traditional and natural winemaking,
where the man supervises but doesn't
impose!
Aged on fine lees in oak barrels.
Roughing up on infusor earth



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

Red meats, white meats, grilled meats,
exotic dishes, cooked pressed cheeses,
chocolate desserts.



Degrés alcool : 13%
A déguster A déguster entre 13° et 15°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between
13° and 15°



Potentiel de garde Entre 3 et 7 ans
dans de bonnes conditions

Storage potential Between 3 and 7
years in good conditions

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