

Robert Perroud Côte-de-Brouilly 2009

LE MILLÉSIME

Le vin

Le producteur

La région

L'appellation

Les cépages



14,5
20

Robert Perroud Côte-de-Brouilly 2009 Foudre n°5

Beaujolais et Lyonnais - Beaujolais
Appellation : Côte-de-Brouilly

Vin rouge - AOC



La note de dégustation de Bernard Burtzschy

Dégusté en 2010

Un Côte-de-Brouilly dense et compact, d'une belle longueur, les tanins sont fins, la finale gracieuse.



Description

Robe

Couleurs : Grenat

Nez

Intensité aromatique : ouvert ou expressif

Arômes : Fruités

Bouche

Niveau d'acidité : tendre

Niveau de sucre : très sec

Le corps : demi-corps

Degré de boisage : -

Les tannins : coulant

Niveau de complexité : complexité moyenne



Ce vin n'est actuellement disponible chez aucun vendeur en ligne

[Ajouter à mes souhaits](#)

Avec quoi déguster ce vin ?

- Viande blanche en sauce
- Viande blanche en sauce
- Viande rouge grillée
- Viande rouge en sauce
- Gibier
- Gratins
- Légumes secs
- Champignons
- Gratins

[PLUS D'ACCORDS METS & VINS](#)



Bernard Burtzschy vous explique ses principes de notation

Comment noter un vin ? Avec une note bien sûr, l'Avis du Vin utilise la notation traditionnelle sur 20, mais aussi avec...

Dans les guides

- Hachette
- Meilleurs vins de France (RVF)