DOMAINE
ROBERT PERROUD

BEAUJOLAIS BLANC BIO

Réserve des 3 pièces

Robert Perroud

COULEUR / TYPE
Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE
Minéral et fruité

Issu de la même cuvée que "Chiras", la production se limite à 3 fûts chaque année. C'est l'aboutissement d'un élevage long et délicat en fût de chêne de la forêt de Tronçais durant 24 mois avant la mise en bouteille : un bourgogne élégant et raffiné !

ACCORDS METS ET VINS
Volailles, poissons, fruits de mers, viandes blanches, fromages de chèvres, pâtes pressées non-cuites, pâtes pressées cuites, tartes desserts fruits

Température de service entre 9° et 11°

POTENTIEL DE GARDE
3 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Robert Perroud - Les Balloquets - 69460 Odenas
Tél : 06 15 12 28 42 - E-mail robertperroud@orange.fr.
www.robert-perroud.com