Domaine
Robert Perroud

# BROUILLY BIO

## La Pente

### Robert Perroud

---

### COULEUR / TYPE

Rouge

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Gourmand raffiné*

Chercher à produire un vin Brouilly certifié Bio était devenu une évidence pour nous. En 2003, lors de l'achat de cette parcelle près de Cercié, nous l'avons replantée dans l'objectif de produire un vin dans un complet respect de la nature et donc de la convertir en Agriculture Biologique. Lieu-dit : « La Pente » Nature des sols : Sol caillouteux Altitude : 250m Exposition : Sud Viticulture : Viticulture biologique certifiée et agroécologie Vinification : Macération carbonique Elevage : Elevage en fûts anciens pendant 9 mois. Clarification : Légère filtration avant mise en bouteille.

### 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

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