



  
DOMAINE  
ROBERT PERROUD

## 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

