

COTE de BROUILLY 2022 Foudre N°5 Robert PERROUD

Robe grenat aux reflets violines séduisants. La puissance des arômes, fruits rouges, cerise et framboise se mêle au support minéral.



Référence : 411400

Prix : 13.30 €

Descriptif :

COTE de BROUILLY 2022 Foudre N°5 Robert PERROUD

Domaine conduit en agriculture raisonnée, respect et développement de la faune auxiliaire, tri manuel, vinification longue, traditionnelle et naturelle.

Ce sont les vendangeurs de Robert qui ont baptisé cette cuvée. Les coteaux des Balloquets sont en effet impardonnables pour les vendangeurs devant ramasser les petites grappes dans une pente à 40%.

notes de dégustation : Robe grenat aux reflets violines séduisants. La puissance des arômes, fruits rouges, cerise et framboise se mêle au support minéral. La bouche est ample et équilibrée, on retrouve des notes de noyaux de cerise et des tanins fondus. cépage : 100% gamay, vignes de plus de 50 ans, 10 000 pieds à l'hectare sur 1.23 ha, conduite du vignoble en raisonnée, vendange manuelle, en caissette de 50 kg tri sélectif

accords : volailles et plats en sauce ou grillés, sur un tournedos, filet mignon de porc aux trompettes, civet de lapin, pâtes po

T°S: 14°C

G: 2030

[Lien vers la fiche du produit](#)