



ROBERT PERROUD

Bienveillant

CÔTE DE BROUILLY

La Fournaise du Pérou

Intense & Racé | Intense & Thoroughbred Full-body and Spicy



Culture raisonnée, respect et développement de la faune auxiliaire. Lieu-dit "Brulhié à mi-coteaux de la colline. Sols d'argile, schiste et andésite (roche dure d'origine volcanique). Labourée par Yago, un cheval de trait des Ardennes.

Sustainable cultivation, respect and development of auxiliary wildlife. Place called "Brulhié" is located halfway up the hill. Soils of clay, schist, and andesite (hard rock of volcanic origin). Plowed by Yago, an Ardennes draft horse.



100% Gamay
Vendanges manuelles en caisse de 50kg, tri manuel à la vigne

100% Gamay
Hand-picked harvests in 50kg crates, manual sorting in the vineyard



Vinification traditionnelle et naturelle. Élevage sur lie fine en fût et foudre de chêne. Dégrossissage sur terre d'infusoires

Traditional and natural vinification. Aged on fine lees in oak barrels and tuns. Roughing out on diatomaceous earth



Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâtes pressées cuites, desserts chocolat.

Red meats, white meats, grilled meats, exotic dishes, cooked pressed cheeses, chocolate desserts.



Degrés alcool : 13%
A déguster A déguster entre 13° et 15°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between 13° and 15°



Potentiel de garde Plus de 7 ans dans de bonnes conditions

Storage potential More than 7 years in good conditions

Fruité Fruity	■ ■ ■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■ ■ ■

