

# Domaine Robert PERROUD



## Brouilly *Cru du Beaujolais* - Pollen -

### A l'origine

Les fortes pentes des Balloquets abritent des fleurs dans les vignes, de l'améthiste en sous-sol, voici l'harmonie subtile de Pollen. Un plaisir raffiné...

### De la vigne...

**Superficie du vignoble** : 0,8 ha.

**Densité de plantation** : 10000 pieds/ha.

**Age moyen des vignes** : 70 ans.

**Lieu-dit** : « Les Saburins »

**Nature des sols** : Granit rose peu profond (35 cm) avec veines d'améthystes.

**Altitude** : 300m.

**Exposition** : Plein Sud.

**Viticulture** : Culture raisonnée, respect et développement de la faune auxiliaire. Récolte manuelle en caisse de 50kg, tri manuel à la vigne.

**Vinification** : Traditionnelle et naturelle, l'homme encadre mais n'impose pas!

**Elevage** : Elevage sur lie fine en fûts de chêne.

Clarification : Dégrossissage sur terre d'infusoir

### ...à la dégustation

Nez puissant aux notes de mûres, de pain d'épices et de garrigues. La bouche est ronde, suave avec la présence d'une belle sucrosité et se termine avec une longueur onctueuse, légèrement boisée.

Fruits des bois et minéralité au rendez-vous!

### Accords avec les mets & température de service

Traditionnellement sur les viandes grillés et le Veau, essayez avec un gibier à plume, un Canard à l'orange, un Lièvre à la Royale, un Brie, un Chaource,

### Infos pratiques

- ✪ Vin de garde "gourmand"
- ✪ Potentiel de garde 0 - 15 ans
- ✪ Service à partir de 13°C



« Tout est cousu main, de la taille à la récolte. Beaucoup d'effort dans les vignes sont effectués afin d'obtenir un bon vin : pas de grand vin sans raisins exceptionnels. Ces derniers sont ramassés à la main à pleine maturité, par une joyeuse et fidèle troupe de vendangeurs.. »

### Robert PERROUD



Artisan-vigneron membre de



TERROIRS ORIGINELS  
BEAUJOLAIS MACONNAIS