



Perle Sauvage Rosé

ORIGINE

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

Situation : Récolté sur les coteaux vallonnés entre l'Indre et la Loire.

Terroir : Argilo calcaire et argilo siliceux.

Age vignes : 30 ans

Production Annuelle de 5000 bouteilles

VINIFICATION AND ANALYSIS

Sans SO2 ajouté, sans chaptalisation, sans dosage, en levures indigènes.

Acidité Totale : 5 g/l

Degré alcoolique : 12.50 % vol.

Brut Nature

LA DEGUSTATION

Ce vin est réalisé avec prouesse car il est fait uniquement à partir des éléments naturels du raisin.

Les arômes sont frais et très proche du fruit initial. On a également de jolis aromes de fraises écrasées avec une touche florale. La bulle sans excès est légère et délicate. Elle accompagne le vin sur sa fraîcheur.

CONSEILS

Se sert entre 8° et 10°.

A boire assez rapidement une fois la bouteille ouverte.

Perle Sauvage Rosé

ORIGINE

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

Situation : Récolté sur les coteaux vallonnés entre l'Indre et la Loire.

Terroir : Argilo calcaire et argilo siliceux.

Age vignes : 30 ans

Production Annuelle de 5000 bouteilles

VINIFICATION AND ANALYSIS

Sans SO2 ajouté, sans chaptalisation, sans dosage, en levures indigènes.

Acidité Totale : 5 g/l

Degré alcoolique : 12.50 % vol.

Brut Nature

LA DEGUSTATION

Ce vin est réalisé avec prouesse car il est fait uniquement à partir des éléments naturels du raisin.

Les arômes sont frais et très proche du fruit initial. On a également de jolis aromes de fraises écrasées avec une touche florale. La bulle sans excès est légère et délicate. Elle accompagne le vin sur sa fraîcheur.

CONSEILS

Se sert entre 8° et 10°.

A boire assez rapidement une fois la bouteille ouverte.



Perle Sauvage Rosé

ORIGINE

The planted grape variety : 100 % « Cabernet Franc »

Situation : Harvested on the hilly hillsides on the left bank of Chinon appellation.

Soil : Clay limestone and siliceous clay.

Vignes' age : 30 years old

Annual production : 5 000 bottles

VINIFICATION AND ANALYSIS

Without SO₂, chaptalization, addition of « liqueur de dosage ».

Acidity : 5 g/l

Alcohol : 12.50 % vol.

TASTING COMMENTS

This wine is made with prowess because it's made only from natural elements of the grapes.

The aromas are fresh and very close to the original fruit. We also have pretty aromas of crushed strawberries with a floral touch.

Bubble without excess is light and delicate. It accompanies the wine on his freshness.

ADVICES

Should be served between 8°C to 10°C.

To drink rather quickly when the bottle is open.





Perle Sauvage Rosé

ORIGINE

The planted grape variety : 100 % « Cabernet Franc »

Situation : Harvested on the hilly hillsides on the left bank of Chinon appellation.

Soil : Clay limestone and siliceous clay.

Vignes' age : 30 years old

Annual production : 5 000 bottles

VINIFICATION AND ANALYSIS

Without SO₂, chaptalization, addition of « liqueur de dosage ».

Acidity : 5 g/l

Alcohol : 12.50 % vol.

TASTING COMMENTS

This wine is made with prowess because it's made only from natural elements of the grapes.

The aromas are fresh and very close to the original fruit. We also have pretty aromas of crushed strawberries with a floral touch.

Bubble without excess is light and delicate. It accompanies the wine on his freshness.

ADVICES

Should be served between 8°C to 10°C.

To drink rather quickly when the bottle is open.