



PERLES
Fines

PERLES FINES BLANC

Origine

Encépagement : 70% Chenin – 20%
Chardonnay – 10% Cabernet Franc

Situation : Récolté sur les coteaux de la rive
gauche de la Vienne entre Chinon et Saumur.

Terroir : Argilo-calcaire

Age vignes : 25 ans

Production Annuelle de 20.000 bouteilles.

Vinification et analyse

Pressurage avec pressoir pneumatique
doux. Vinification en contrôle de température

Degré alcoolique : 12.5 % vol.

Méthode traditionnelle avec deuxième
fermentation en bouteille et dégorgement.

La dégustation

La Robe : Jaune très pâle. La bulle est
vraiment fine et le cordon de mousse
est persistant.

Le nez: Arômes de fruits frais et d'agrumes.

La bouche : Une fraîcheur et une rondeur très
agréable apparaissent en bouche. La finale
est très équilibrée et harmonieuse.

Conseils

Se sert habituellement vers 8°. Idéal
pour l'apéritif ou en dessert



M. PLOUZEAU
VAL DE LOIRE



PERLES
Fines

PERLES FINES BLANC

Origin

Grape varieties: 70% Chenin – 20% Chardonnay – 10% Cabernet Franc

Location: Harvested on the hillsides of the left bank of the Vienne river between Chinon and Saumur

Soil: clay-limestone

Age of the vines: 25 years

Annual production of 2,000 bottles.

Winemaking & analysis

Gentle pressing in a pneumatic press. Temperature-controlled vinification.

Alcohol: 12.5 % vol.

Traditional method with second fermentation in bottle and disgorging.

Tasting notes

Appearance: Very pale yellow. The bubbles are very fine and the mousse long-lingering.

Nose: Fresh fruit and citrus aromas.

Palate: Very pleasant freshness and smoothness. The finish is very well-balanced and harmonious.

Serving recommendations:

Serve at 8°C.

Perfect as an aperitif or paired with desserts.



M. PLOUZEAU
VALDE LOIRE