



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 apparaît en bouche. La finale est très équilibré et harmonieuse.

Conseils

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





PERLES
Fines

PERLES FINES BLANC

Origine

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

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

Soil : clay and limestone

Age of the vines : 25 years old

Annual production of 20.000 bouteilles.

Vinification and analysis

Pressing with soft pneumatic press.

Winemaking in temperature control

Alcohol : 12.5 % vol.

Traditional method with second fermentation
in bottle and disgorging.

Tasting comments

Sight : Very pale yellow. The bubbles are
really thin and the bead of foam is persistent.

Bouquet : Fresh fruits and citrus aromas.

Palate : A very pleasant freshness and
roundness appears in the mouth. The finish is
very balanced and harmonious.

Advices

Should be served at 8°.

Perfect with aperitive or desert.

