



Perle Sauvage Blanc

Créé uniquement à partir d'un raisin récolté à pleine maturité, ce pétillant naturel en mono-cépage chenin, a été vinifié sans intrant.

Origine :

Age des vignes : 30 ans.

Sol : argilo siliceux.

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

Production annuelle : 6000 bouteilles.

La vinification :

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

Il n'y a aucun ajout de sucre, de levure ou de soufre.

La seconde fermentation en bouteille se fait grâce aux sucres résiduels.

Lors du dégorgement, aucun dosage n'est effectué, il s'agit d'un brut nature.

Vin sans soufre ajouté

La dégustation :

La robe : or pâle.

Le nez : des arômes de noisette et de brioche.

La bouche : la bulle est incroyablement légère et laisse place à tout l'aromatique du vin. La finale est douce et rend ce pétillant très digeste.

Conseils de service :

Il se sert entre 8° et 10°.

Il est idéal pour accompagner l'apéritif ou les desserts.



Perle Sauvage Blanc

Made with grapes harvested at full maturity, this sparkling natural Chenin grape variety was vinified without further additions.

Origine :

Age of the vine : 30 years.

Soil : clay and siliceous

Situation : rolling slopes between Indre and Loire

Annual production : 6000 bottles

Vinification :

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

There is no added sugar, yeast or sulfur.

The second fermentation in the bottle is done with residual sugars.

During the disgorging, no dosage is made, it is a « brut nature ».

Wine without added sulphur

Tasting comments :

Sight : pale gold.

Bouquet : aromas of nuts and brioche .

Palate : the bubble is incredibly light and gives way to all the aromatic wine. The finish is sweet.

Advices :

Should be served around 8° to 10°.

Perfect for aperitif or dessert.

