



#nature  
#pureté  
#chenin

## **Perle Sauvage Blanc**

Créé à partir d'un raisin récolté à pleine maturité, ce pétillant naturel, en mono-cépage chenin, est 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 à des 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 les apéritifs ou desserts.



M PLOUZEAU  
VAL DE LOIRE



#nature  
#purity  
#chenin

## **Perle Sauvage Blanc**

Made with grapes harvested at full maturity, this natural sparkling Chenin single varietal wine was vinified without any winemaking inputs.

### **Origin:**

*Age of the vines:* 30 years

*Soil:* clay and siliceous

*Location:* rolling hills between the Indre and the Loire

*Annual production:* 6,000 bottles

### **Winemaking:**

This wine is made with real skill as it is made from the natural elements of the grapes and nothing more.

There is no added sugar, yeast or sulphur.

The second fermentation takes place in bottle due to the residual sugars.

After disgorging, no dosage is carried out so the wine is a "brut nature".

*Wine without added sulphites*

### **Tasting notes:**

*Appearance:* pale gold.

*Nose:* aromas of hazelnuts and brioche.

*Palate:* the bubbles are incredibly light and allow the wine to express all its aromas. The finish is soft which makes this sparkling wine very palatable.



M PLOUZEAU  
VAL DE LOIRE

***Serving recommendations:***

Serve at around 8-10°C. Perfect as an aperitif or paired with desserts.