



#nature
#pureté
#cabernetfranc



Perle Sauvage Rosé

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

Origine :

Age des vignes : 30 ans.

Sol : argilo siliceux et argilo-calcaire

Situation : sur les coteaux de la Rive Gauche de Chinon .

Production annuelle : 4000 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 : rose pâle.

Le nez : des arômes légers de fraise, de framboise.

La bouche : les arômes sont frais et très proches du fruit initial. On a également de jolis arômes de fraises écrasées avec une touche florale.

Conseils de service :

Il se sert entre 8° et 10°.

Il est idéal pour accompagner les apéritifs ou les desserts.



#nature
#purity
#cabernetfranc



Perle Sauvage Rosé

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

Origin:

Age of the vines: 30 years

Soil: clay, limestone and siliceous

Location: the slopes on the left bank of the Chinon river

Annual production: 4,000 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 the bottle due to the residual sugar.

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

Wine without added sulphites

Tasting notes:

Appearance: pale pink.

Nose: light aromas of raspberries and strawberries.

Palate: the aromas are fresh and very close to the original fruit. There are also aromas of crushed strawberries and a slight floral touch.

Serving recommendations:

Serve at around 8-10°C.

Perfect as an aperitif or paired with desserts.