



## **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 l'apéritif ou les desserts.



M. PLOUZEAU  
VAL DE LOIRE



## **Perle Sauvage Rosé**

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

### **Origine :**

*Age of the vine* : 30 years old.

*Soil* : clay, limestone and siliceous

*Situation* : southern slopes of the left bank of the River Vienne

*Annual production* : 4000 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 sulphur.

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 pink.

*Bouquet* : softly aromas of raspberry and strawberry

*Palate* : the aromas are fresh, like the original fruit. We have already aromas of strawberry crushed and floral touch.

### **Advices :**

Should be served around 8°C to 10°C.

Perfect for aperitif.

