



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.