

Perles de Marie

Rosé effervescent – Méthode Traditionnelle



GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Situées sur des coteaux de gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en petites caissettes, passage du raisin en chambre froide (6-7°C) pendant 24h

Eraflage puis pressurage direct par pressoir pneumatique à cage fermée

1^{ère} fermentation à basse température (16-18°C) pendant 15 jours en cuve inox

2^{ème} fermentation à basse température (16-18°C) en bouteille, élevage 18 mois sur lies en bouteille (méthode traditionnelle)

ACCORDS METS ET VINS

Vin festif par excellence, il s'invitera parfaitement aux apéritifs ou aux desserts d'anniversaire, de mariage...

ASPECT VISUEL: Robe rose pâle aux reflets pelure d'oignon

ASPECT OLFACTIF: Notes de fruits rouges et de fleurs blanches soutenues par une belle fraîcheur

ASPECT GUSTATIF: Attaque vive, s'en suit un mélange de fruits rouges, de pêches blanches pour finir sur des notes de fruits exotiques. Une finesse de bulle qui dénote la qualité de la méthode traditionnelle



40 % Rolle
40 % Grenache
20 % Syrah



0.50 HA / 10 ans



2'600 BTL /40 HL/HA
75cl



A consommer jeune



10-12°C

