



#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 l'apéritif ou les desserts.



#nature
#purity
#cabernetfranc



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.