Perle de Rose

Méthode Traditionnelle

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Appellation : Vin de france

Vignoble :
Parcelle « Charmoiré » d'un hectare plantée en 1972 sur des argiles. Exposition Sud-Est au soleil en pente douce de 2%. 8000 pieds. 50hl/ha

Vinification :
Fermentation à froid entre 15 et 20°C.
Prise de mousse : méthode traditionnelle.
Vinification sans sulfite, sulfitage a la mise en bouteille

Dégustation :
Robe rose pâle. Arômes de fraise et de pêche de vignes rehaussées par de fines bulles. Finale persistante et fraîche

Accords mets et vins :
S'apprécie dès l'apéritif sur des spécialités de saumons ou de poissons fumés jusqu'au dessert (fraisier, crumble de fruits rouges, choux)

Conseils de service :
A servir frais : 8 à 12°C
A apprécier dans sa jeunesse (sous 1 à 2 ans)

DOMAINE JP RIVIERE
520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne
04 74 67 00 67
contact@domainejpriviere.com
www.domainejpriviere.com