

PERLANE



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	Cuvée pure
Fermentation	Cuve inox et barriques (vin rouge)
Assemblage cépages	34% Chardonnay, 66% Pinot Noir
Rosé d'assemblage	91% d'Oriane et 9% de vin rouge (Pinot Noir 2015)
Assemblage années	59% de 2017, 41% de 2016 + 9% Coteau champenois de 2015
Tirage	Février 2018
Vieillessement	30 à 42 mois de bouteille
Production	7 000 bouteilles
Dosage	8 g/L

PERLANE



DEGUSTATION

Oeil : L'effervescence est active et les bulles d'une grande finesse. La robe, or pâle, s'accompagne de limpidité et brillance.

Nez : Le premier nez est mûr de fruit à chair blanche puis des notes de fraise à l'aération.

Bouche : . La bouche, avenante, offre une palette de marmelades friandes et de fruits rouge frais (framboise, fraise).

Accords : à l'apéritif, repas dinatoire, langoustine, tartare de viande, dessert à base de fruits rouges pas trop sucrés, plats un peu exotique.

Le plat : petits rougets de roches poêlés, taboulé aux graines de grenadin avec un jus de foie de rouget.

RECOMPENSES



Guide Hachette des Vins



Gault et Millau 2015 2016 2017



Wine enthusiast 88/100



Terre de vins 16/20