

## PERLANE



### FICHE TECHNIQUE

<b>Pressurage</b>	Cuvée pure
<b>Fermentation</b>	Cuve inox et barriques (vin rouge)
<b>Assemblage cépages</b>	26% Chardonnay, 74% Pinot Noir
<b>Rosé d'assemblage</b>	91% d'Oriane et 9% de vin rouge (Pinot Noir 2014)
<b>Assemblage années</b>	60% de 2015, 40% de 2014
<b>Tirage</b>	Janvier 2016
<b>Vieillessement</b>	18 à 30 mois de bouteille
<b>Production</b>	6 000 bouteilles
<b>Dosage</b>	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