

PERLANE



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	Cuvée pure
Fermentation	Cuve inox et barriques (vin rouge)
Assemblage cépages	Chardonnay (40%), Pinot Meunier (30%), Pinot Noir (30%)
Rosé d'assemblage	91% d'Oriane et 9% de vin rouge (Pinot Noir)
Assemblage années	20% de 2013, 80% de 2012
Tirage	Janvier 2014
Vieillessement	18 à 30 mois de bouteille
Production	4 000 bouteilles
Dosage	6 g/L de Mout Concentré Rectifié

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).

Accord mets et vins : Apéritifs, mets sucré salé, Cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne), Desserts à base de fruits (gâteaux et salades), grillades

RECOMPENSES



Guide Hachette des Vins 2015



Gault et Millau 2015



Gault et Millau 2016