La Perle

Brut

Méthode Traditionnelle

Finesse et Festive



Issu d'un savoureux assemblage entre Chardonnay, Folle Blanche et suivant les années, Grolleau Gris, Colombard, Cabernet Franc et Pinot Noir. Cette méthode traditionnelle d'une durée d'élevage sur lattes de 18 mois, donne à ce BRUT, des bulles fines et légères, un fruité et une souplesse idéale pour vos fêtes.

ACCORDS METS ET VINS

La fraîcheur de notre Perle s'associe avec succès à l'apéritif ou en entrée légère, avec les huîtres, les sushis et sashimis, les tartares de poisson. On peut l'associer avec une volaille ou une viande blanche, plutôt simple d'accès, par exemple mini brochettes de poulet ou wraps de volaille marinée. En fin de repas, préférez des desserts plutôt légers.

CARACTERISTIQUE:

Méthode Traditionnelle BLANC BRUT
Dégustation : Service 8 à 9°C
Garde : 1 à 3 ans
Cépage : 60% Chardonnay
20% Grolleau Gris
10% Folle Blanche
5% Colombard
5% Pinot Noir
Production : 20 000 Bouteilles
Degré : 12 % Vol
Elevage sur lattes : 18 mois