La Perle
Extra Dry
Méthode Traditionnelle



Cette Méthode Traditionnelle est issue d'un assemblage de PINOT NOIR, ABOURIOU et CABERNET FRANC. Lors du dosage, cette méthode traditionnelle « Extra Dry » reçoit une liqueur légèrement sucrée qui lui donne une touche d'arôme différente. Il fait partie des trois types de vins les moins sucrés avec 12 à 17 grammes de sucre par litre, elle se place devant la Perle Brut. Ces notes de fruits rouges et sa douceur vous séduiront..

Accords Mets et Vins

Le boire frais à l'heure de l'apéritive, cake aux lardons et aux olives, salade de fruits de saison.

On l'associe aussi à 1/5 de crème de cassis pour le servir en Kir à l'apéritif.

CARACTERISTIQUE:

Méthode Traditionnelle ROSE EXTRA DRY
Dégustation : Service 8 à 9°C
Garde : 1 à 3 ans
Cépage : 50% Pinot Noir
40% Abouriou
10% Cabernet Franc
Production : 5 000 Bouteilles
Degré : 12,50 % Vol
Elevage sur lattes : 12 mois