

- Les Cuvées Domaine-

LES PERLES

(COUP DE FOUDRE)

*"Rond et
élégant"*

Cépage : Pinot Noir

Type de vin : Rosé

Degrés alcoolique : 13.5°

Millésime : 2025

Potentiel de garde : 3 ans

A la vigne :

Compost de bouse MT Tisanes (orties, prêle...) Labour, binage mécanique et manuel

Vinification et élevage :

Pressurage direct en grappe entière, extraction douce. La fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes en cuve inox. Elevage 2 mois en foudre puis mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Robe pomelo

Mon Nez : tendre et fruité

Ma Bouche : Arômes de fruits

Accords Met-Vin : Végétarien, Salade Cesar, poulet au curry, poisson à la plancha.
Dessert aux fruits.

Température de service: 10 à 12 °

