



Perle Rose



Caractéristiques techniques :

Rosé d'assemblage
Cépages : 1/3 Chardonnay – 1/3 Pinot Noir – 1/3 Meunier
Dosage : 10 g/L
Vin de réserve : 30%
Vieillessement en cave : minimum 3 ans
Température de service conseillée : 8°C

Œil : Robe rose pâle aux reflets légèrement cuivrés. L'effervescence est fine et dynamique.

Nez : Le nez est fruité sur des notes de petits fruits des bois comme la myrtille et la mûre. A cela s'ajoutent des arômes de cannelle de d'épices douces. L'ensemble est droit et racé.

Bouche : L'attaque est franche sur des arômes de réglisse et de petits fruits noirs. On retrouve également de manière futile des notes rafraîchissantes de pamplemousse rose. La finale est aérienne et tout en finesse.

Accords : Un rosé d'assemblage onctueux qui accompagnera élégamment un tartare de saumon ou une tarte aux airelles.

Médaille : Guide Hachette 2018 : ★★

Gilbert & Gaillard 2018 : 90/100



CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN