



Prendre soin de ses racines

Sucrosité

Fraicheur



Structure



Tannins



5- PERLE

*"Ce vin est issu d'une sélection parcellaire.
Il se distingue par sa finesse en bouche"*

Cépages : 100% Sauvignon blanc

Sols : Argilo-calcaires et boulbènes

Rendement : 60 hl/ha

Vinification : Assemblage de 5 parcelles - Vendanges nocturnes - Macération pelliculaire - Pressurage sous azote - Fermentation à basse température - Élevage sur lies fines - Pas de soufre ajouté en élevage

Degré d'alcool : 11% vol

Sucres résiduels : < 2 g/l

Taux d'acidité : 4 g/l

Dégustation : Notes de litchis et de fleurs blanches

Bouche fine et citronnée

Idéal pour coquillages & fruits de mer ou tout simplement en apéritif