



Régis Descotes

Vigneron en Lyonnais

Perle Rosée

Perle Blanche, Perle Rouge et Perle Rosée ; deux bruts et un demi-sec pour des effervescents toniques et désaltérants qui seront servis à l'apéritif...

Perle Rosée méthode Ancestrale

Terroir

Moraine glaciaire et sol de galets roulés typiques de la vallée du Rhône. Exposition plein Sud permettant une belle sur maturité aromatique.

Encépagement

Gamay noir à jus blanc.

Viticulture

Vignoble palissé d'une densité de 5000 pieds par hectare, conduit en agriculture biologique dans le respect du terroir et de la plante. Travail du sol, maîtrise de la vigueur, effeuillage et soins de tous les instants jusqu'à une maturité optimale.

Vinification

Récolte très tôt pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage pneumatique doux suivi d'un débouillage, puis fermentation à basse température en cuve thermo-régulée. Mise en bouteille pour la fin de fermentation puis dégorgement. Dosage : Demi-sec.

Production

Rendement moyen 45 hl/ha.
Tirage : env. 2000 bouteilles.

Degré d'alcool

7.5 % Vol.

Style

Un vin riche et complexe où dominant de belles notes de fruits et de fleurs. Un nez marqué par la pêche, l'abricot et le pain toasté. Un subtil équilibre entre la douceur sucrée et la fraîcheur.

Accord

Compagnon idéal de tous les desserts délicatement sucrés. Il surprendra sur une Forêt Noire !

