

Perles

Mousseux Brut

Méthode traditionnelle

L'élégance et le plaisir gustatif d'un vin festif

CÉPAGE

Chardonnay 50%, Pinot noir 40%, Folle Banche 10%

AGE DES VIGNES

10 à 40 ans

SURFACE

1 ha

CULTURE

100% biologique

SOL ET SOUS-SOL

Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de Granite et de Gabbro

VENDANGES

Récolte à la main avec tri dans les vignes

Rendement 50 hl/ha

13° by vol.

VINIFICATION

Sélection de pressées. Débourbage naturel, levures naturelles.
 1ère fermentation en cuve. Sur vin fini mariage des 3 cépages
 2ème fermentation pour l'élaboration de méthode
 traditionnelle en cave souterraines de tuffeau près de
 Doué la Fontaine (49) à température constante de 12°C

ÉLEVAGE

Vieillissement sur lattes 14 mois minimum à 24 mois dans les caves de tuffeau du Puy Notre Dame (49).

DESCRIPTION

Sa robe légèrement paillée/rosé s'accompagne de fines bulles, des arômes de fruits à chair blanche s'accompagnent à une bouche rendue très agréable par la complicité de ses trois cépages.

ACCORD MET / VIN

Apéritif, Petits Beurre Nantais

DÉGUSTATION

À servir à 6°C



Domaine des Cognettes – 25 route de St Crespin, Bournigal - France
 Tel : +33 (0)2 40 54 45 62 Email : domainedescognettes@orange.fr
 Retrouvez tous nos vins sur <http://www.domainedescognettes.com>

