

VIGNOBLE



PERRAS

## FICHE TECHNIQUE ROSÉ PÉTILLANT "ROSÉ DIVIN"



**Cépages** : 100% Gamay

**Terroir** : Cette cuvée 100% Gamay, est issue des vignes autour du domaine (Terroir Argilo-calcaire).



**Vinification** : Récolte manuelle en palox lorsque les raisins atteignent un potentiel de 10.5%vol. Pressurage direct en mode crémant (long et à basse pression). Débourageage au froid durant 24 à 36he, puis début de fermentation alcoolique à basse température (14-15°C). Lorsque le mout va atteindre 50 à 60gr de sucre résiduel, il est refroidit à 5°C avant d'être mis en bouteille. La fermentation va se prolonger ainsi en partie en bouteille, jusqu'à atteindre les 5 à 6bars de pression, et la mort des levures. Dès lors les bouteilles sont prêtes au dégorgement.



**Notes dégustation** : Robe rosé avec des bulles fines et éclatantes Nez intense avec des arômes de fruits frais et de fruits rouges, ainsi que des notes de bonbons anglais. Attaque en bouche douce et agréable avec les sucres résiduels, et avec une bonne persistance des arômes de fruits rouges.

**Garde** : A déguster dans les 1 à 2 ans.



**Accord** : Idéal à l'apéritif, nature ou avec quelques gouttes de liqueur de cassis, framboise, sureau, .. Accompagne également parfaitement les desserts au fruits.

**Conditionnement** : en Bouteille de 75 cl.

Servir entre 6 et 8 °C.