

# Perle Noire Blanc

## Perle Noire Blanc

### INFORMATION

---

**Appellation :** Perle Noire  
méthode traditionnelle

**Cépage :** Merlot, Grenache

**Alcool :** 11.5%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Pour élaborer Perle Noire, les meilleurs vins sont sélectionnés parmi les différents cépages Blanc de Noirs et en fonction de la typicité du millésime. Après une filtration et une clarification des vins de base, l'assemblage est méticuleusement composé, selon le style recherché. Une fois l'effervescence née, Perle Noire est élevée pendant 9 mois. Ce vieillissement prolongé lui permet de développer de nouveaux arômes et d'offrir des bulles d'une finesse élégante. Le dosage brut apporte sa touche finale à Perle Noire, cuvée toute en fraîcheur et délicatesse.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6 x 75cl



### TERROIR

---

**Région Viticole :**  
Bourgogne

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe limpide, jaune aux reflets gris légèrement nacrés, ce vin est éclatant.

**Nez :** Un nez expressif, des notes de fruits comme la pêche des vignes, puis des touches de fruits rouges, parfums de cerise, de groseilles.

**Bouche :** En bouche, l'attaque est ronde, soutenue par un dosage très discret. Ce vin offre une belle puissance de corps et une délicate vinosité, qui dure sur une finale toute en longueur.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** A déguster frais entre 6° et 8°

**Accords mets et vins :**  
Perle Noire accompagnera parfaitement des banquets, des entrées de fruits de mer, un plateau de fromages, une farandole de desserts peu sucrés...

**Garde :**

