

# PERLE NOIRE ROSE

## Perle Noire Rosé

### INFORMATION

---

**Appellation :** Perle Noire  
méthode traditionnelle

**Cépage :** Merlot, Grenache

**Alcool :** 11.5%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

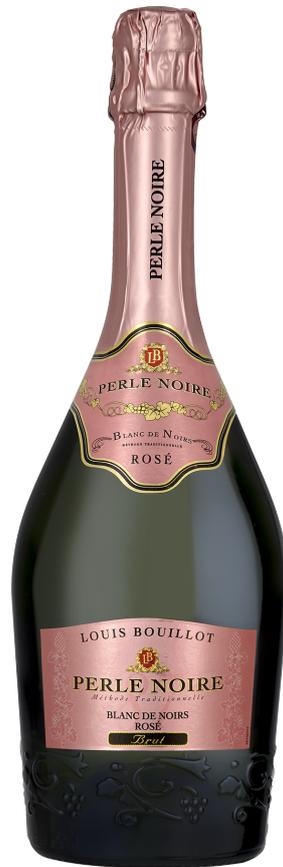
**Méthode :** Pour élaborer Perle Noire rosé, les meilleurs vins sont sélectionnés parmi les différents cépages Blanc de Noirs et en fonction de la typicité du millésime. Après une filtration et une clarification des vins de base, l'assemblage est méticuleusement composé. Une fois l'effervescence née, Perle Noire Rosé est élevée pendant 9 mois. Ce vieillissement lui permet de développer de subtils arômes et d'offrir des bulles d'une belle finesse, aussi agréable en bouche qu'à l'oeil. Le dosage brut apporte une touche finale à Perle Noire Rosé, pour une cuvée toute en rondeur et souplesse.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

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



### TERROIR

---

**Région Viticole :**  
Bourgogne

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Sa robe rose nacrée annonce une dégustation fraîche et fruitée. Un nez droit, suggérant des arômes expressifs et variés.

**Nez :** Des touches subtiles de petits fruits rouges, suivies d'une légère vinosité qui se termine par des notes soyeuses, qui font de Perle Noire Rosé un vin idéal pour des moments de dégustations en toute simplicité.

**Bouche :** En bouche, l'attaque est ronde, soutenue par un dosage discret.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :**  
Déguster entre 6° et 8°

**Accords mets et vins :**  
Parfait pour un apéritif improvisé comme pour une occasion spéciale, ce vin se mariera très bien avec des desserts



# PERLE NOIRE ROSE

Perle Noire Rosé

élaborés.

**Garde :**

