



Perles Buisantines – Blanc de Blancs – Brut ou demi-sec – Bouteille de 75 cl



Caractéristiques techniques :

Cépage :	Chardonnay
Sols :	argilo-calcaire
Age des vignes :	de 15 à 35 ans
Rendement :	52 hectolitres / hectares

Récolte :

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave. Première vinification en vin blanc traditionnelle à basse température pour une meilleure extraction aromatique. Méthode de prise de mousse traditionnelle en bouteille.

Notes de dégustation

Oeil : Limpide de couleur jaune pâle avec des reflets verts.

Nez : Très typé chardonnay, note agrumes et minérales.

Bouche : Souple, assez gras avec des notes florales (tilleul) et minérales.

Harmonie générale : Fraicheur et arômes.

Accord mets & vins : A consommer à 10° en Apéritif ou avec des Desserts tout au long de l'année

Maturité optimale : à déguster dans les 2 ans.

Vignerons des Pierres Dorées

**Le Bady – 69620 Saint Vérand – Tel: 04 74 71 62 81 - Fax : 04 74 71 81 08 -
contact@vigneronsdespierresdorees.com - www.vignerons-pierres-dorees.fr**