



PERLES DU SOLEIL

Cépage : Melon de bourgogne

Age moyen des vignes : 40 ans

Terroir : Gneiss à deux micas

Rendement : 55hl/ha

Degré : 12%vol

Fermentation lente, sous contrôle des températures.

Température de service : 8-10°C

Dégustation

Bulle élégante, arômes de fruits et de fleurs

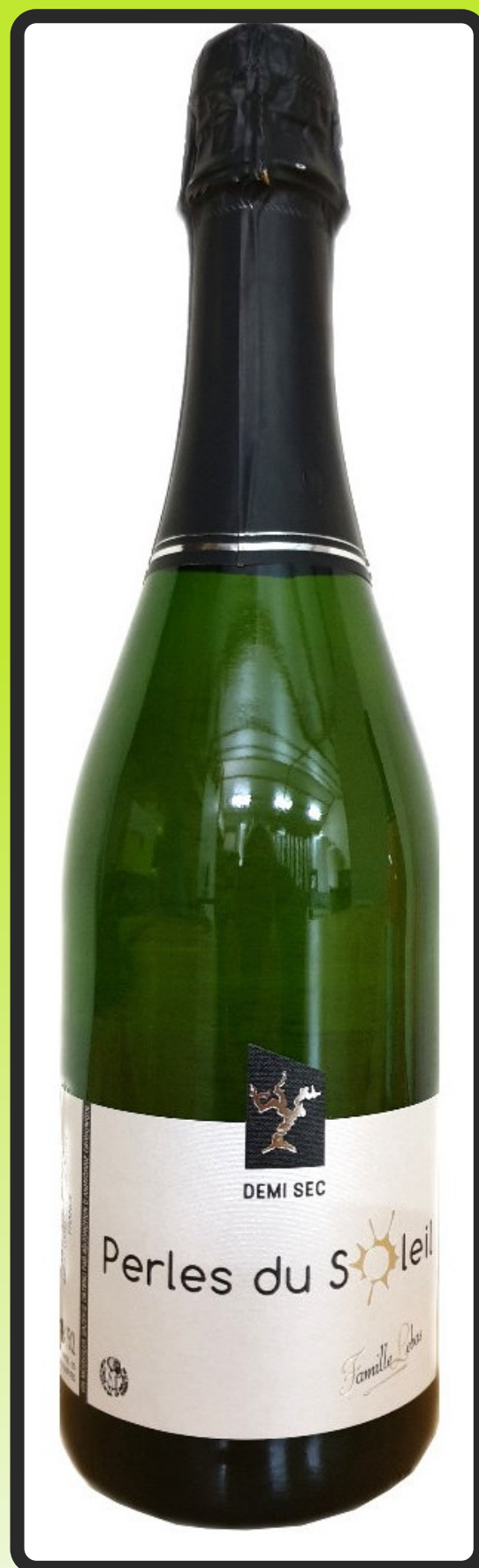
Souple et frais

Avec une bouche finale longue et rafraîchissante

En accord avec vos mets

« Laissez agir le fruité ainsi que la richesse du melon de bourgogne en dégustant les Perles du Soleil nature ou accompagnées d'un sirop de fruit de la passion ou d'autres parfums.

Comme tous les pétillants, il terminera également très bien votre repas »



405 la Haie Trois Sous-44690 Maisdon/Sèvre



06-63-90-79-04



herve.lebas@neuf.fr

