



PERLES DU SOLEIL

Cépage : 50% Gamay
50% Merlot

Age moyen des vignes : 20 ans

Terroir : Argileux et limoneux

Rendement : 60hl/ha

Degré naturel : 12% vol

Fermentation lente, sous contrôle des températures.

Température de service : 8-10°C

Dégustation

Bulles élégantes, arômes de fruits rouges
(framboise, fraise, cassis...)

Souple et frais

Avec une bouche finale longue et
rafraîchissante

En accord avec vos mets

« Laissez agir le fruité du gamay, ainsi que la richesse du merlot en dégustant les Perles du Soleil nature ou accompagnées d'un sirop de pamplemousse. 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

