



Régis Descotes
Vigneron en Lyonnais

Perle Blanche

Perle Blanche, Perle Rouge et Perle Rosée ; deux bruts et un demi-sec pour des effervescents toniques et désaltérants qui seront servis à l'apéritif...

Perle Blanche Brut

Terroir

Moraine glaciaire et sol de galets roulés typiques de la vallée du Rhône. Exposition plein Sud permettant une belle sur maturité aromatique.

Encépagement

Assemblage de Gamay noir à jus blanc et Chardonnay.

Viticulture

Vignoble palissé d'une densité de 5000 pieds par hectare, conduit en agriculture biologique dans le respect du terroir et de la plante. Travail du sol, maîtrise de la vigueur, effeuillage et soins de tous les instants jusqu'à une maturité optimale.

Vinification

Récolte très tôt pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage pneumatique doux suivi d'un débouillage, puis fermentation à basse température en cuve thermo-régulée. Elevage sur lattes 9 mois. Dosage : Brut.

Production

Rendement moyen 45 hl/ha.
Tirage : env. 2000 bouteilles.

Degré d'alcool

12.5 % Vol.

Style

Un vin riche et complexe où dominant de belles notes de fruits et de fleurs. Un nez marqué par la pêche, l'abricot et le pain toasté. Un subtil équilibre entre la douceur sucrée et la fraîcheur.

Accord

Compagnon idéal de tous les moments festifs, il s'appréciera nature ou en kir, servi autour de 12 degrés.

