



Régis Descotes

Vigneron en Lyonnais

Perle Rouge

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...

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 Syrah/Chatus

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

Dominé par les fruits noirs et le cassis, il se suffit à lui-même. Ne pas servir trop frais, il conservera ainsi toutes ses subtilités aromatiques !

Accord

A l'image de célèbres effervescents italiens, il accompagnera des cuisines méditerranéennes : Antipasti, pizzas, tajines,...

