

PERLES DE LYRE BRUT ROSÉ MÉTHODE TRADITIONNELLE



👑 APPELLATION

Vin Mousseux de Qualité

👑 CÉPAGE

Pinot Gris.

👑 SOL

Argilo-Calcaire.

👑 VINIFICATION

Méthode traditionnelle - Cuve inox -
Dosage: 6g/l.

👑 ELEVAGE

12 mois minimum, sur lattes.

👑 ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ans.

👑 VIEILLISSEMENT

2-3 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

A déguster frais entre 6 et 8°C.

SITUATION

C'est sur le haut d'un coteaux exposé au sud-est sur la commune de Villaines-les-Prévôtes, proche de Semur-en Auxois, que se trouve nos vignes de Pinot Gris. Plantées en lyre, elles sont exclusivement vendangées à la main.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Elaboré selon la méthode traditionnelle, ce vin de Pinot Gris à la robe rose chatoyante libère au nez des arômes gourmands, fruités et en bouche de fines bulles pleines de fraîcheur. Il sera le compagnon idéal de vos apéritifs et desserts.

NOTES DE PRESSE

Perles de Lyres - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 14/20