

Perles d'Amandier



Blanc de Blancs Brut

Symbole de fête, les bulles sont l'âme des vins mousseux. Elles accompagnent avec effervescence les événements importants de notre vie.

Le Chardonnay est le cépage « phare » des effervescents grâce à sa structure et sa richesse aromatique.

CEPAGE :

Chardonnay

TERROIR :

Le vignoble est situé au sud-est de l'Ardèche Méridionale à 250-400 mètres d'altitude.

Il est implanté sur des sols argilo-calcaires et calcaires peu profonds et sous l'influence d'un climat méditerranéen.

DEGUSTATION :

Idéal en apéritif, il accompagnera à merveille tous les desserts.

À servir à 12°.

POTENTIEL DE GARDE :

2 ans.

VINIFICATION :

Ce vin mousseux de qualité est élaboré avec du chardonnay vendangé à prématurité.

Une première vinification a lieu en cuve.

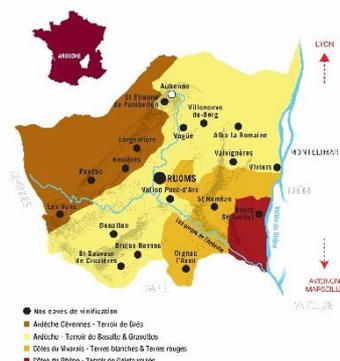
Le vin est ensuite embouteillé et stocké pendant environ 6 mois pour que la prise de mousse puisse s'effectuer.

DESCRIPTION DU VIN :

Une belle couleur or. Une effervescence fine et persistante.

Un nez fruité de fruits jaunes et de fruits secs grillés.

En bouche on retrouve la légèreté de l'effervescence, des notes fruitées denses et toastées.



VIGNERONS ARDÉCHOIS



107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : accueil@vignerons-ardechois.com – www.vignerons-ardechois.com