

PERLES DE LOUP 75cl



Typologie : Demi-sec pétillant rosé



Degré alcoolique : 13.5% contient des sulfites



Cueillette : Manuelle



Cépage(s) : Grenache, Mourvèdre

Mode de sélection : Parcelaire, en fonction du terroir, de l'exposition, du rendement, du cépage et de l'âge de la vigne.



Vinification et Elevage : Fermentation contrôlée à basse température, élevage 3 mois cuve inox sous azote avec adjonction de gaz carbonique.



Température de service : 10°



Garde : 2 ans



Mets d'accompagnement : idéal pour l'apéritif ou le dessert.



Commentaires de dégustation : La couleur est soutenue. Le nez est très expressif, avec une dominante de fraise et de framboise. La bouche est enrobée avec beaucoup de velouté et agréablement soutenue par une légère perle.



Typology : Semi-dry sparkling pink



Alcohol content: 13.5% contains sulphites



Picking : Hand picking



Grape variety(s) : Grenache, Mourvèdre

Selection method : Parcel, depending on the terroir, exposure, yield, grape variety and age of the vine.



Vinification / Aging : Controlled fermentation at low temperature, Aging 3 months stainless steel tank under nitrogen with the addition of carbon dioxide.



Temperature : 10°



Keeping : 2 years



Accompanying dishes : ideal for an aperitif or dessert.



Tasting comments : The color is strong. The nose is very expressive, with a dominance of strawberry and raspberry. The mouth is coated with a lot of velvety and pleasantly supported by a light pearl.