



Perles d'Amour 'blanc de noir'

Harvest at perfect maturity at the beginning of September, to develop a traditional method of high quality. Uniquely composed of Cabernet Franc, a grape variety intended to produce great red wines, pressed as soon as it arrives in our cellars in order to limit the time of contact of the juices with the skin to obtain a white juice called 'a blanc de noir'

Its bubbles are obtained in the greatest tradition of sparkling wines: second fermentation in bottles, maturing on latte for 9 months, riddling then disgorging.

Alcohol : 12.5°

Wine estate size : 46 ha

Surface area for this cuvée: 0,40 ha

Soil and subsoil: clay-loam

Grape varieties: cabernet franc

Average age of vineyard: 35 years.

Ageing: on the latte for 9 months.

Annual production : 1200 bottles.

Tasting :

fine bubbles, a nose with aromas of white fruits, freshness and finesse on the palate.

Perles d'Amour 'blanc de noir'

Vendanger à parfaite maturité début septembre, pour élaborer une méthode traditionnelle de grande qualité. Uniquement composé de cabernet franc, un cépage destiné à produire de grands vins rouges, pressé dès son arrivée dans nos chais afin de limiter le temps de contact des jus avec la pellicule pour obtenir un jus blanc que l'on appelle 'un blanc de noir'

Ses bulles sont obtenues dans la plus grande tradition des effervescents : seconde fermentation en bouteilles, élevage sur latte pendant 9 mois, remuage puis dégorgement.

Degré : 12.5°

Superficie de la propriété : 46 Ha

Superficie pour cette cuvée : 0, 40 Ha

Sol et sous-sol : argilo-limoneux

Encépagement : Cabernet Franc

Age moyen du vignoble : 35 ans

Élevage : sur la latte pendant 9 mois

Production Annuelle : 1200 bouteilles

Dégustation : fines bulles, un nez aux arômes de fruits blancs, de la fraîcheur et finesse en bouche.