

LES BULLES "FOLLE EN VIE"



Cépage : Folle Blanche

Terroirs : Argilo-limoneux riche en silex

Appellation : Vin Mousseux Gazéifié

Vinification : Folle Blanche récoltée à maturité et élevée sur lie pendant 3 à 6 mois, lui conférant une aromatique fraîche et fruitée.

Dégustation :

La Robe: jaune très pâle, animée par un cordon de bulles vives.

Le Nez: Vif et expressif sur des notes d'agrumes et de fruits jaunes

En Bouche :

Une attaque vive et tonique, soutenue par une effervescence fine et rafraîchissante. Fidèle au cépage folle blanche, la bouche dévoile une belle tension, soutenue par des notes intenses d'agrumes et de fruits à chair blanche. La finale, saline et désaltérante, prolonge avec élégance l'expression de ce cépage typique du vignoble nantais.

Conseils de service et accords mets-vins :

Très agréable pour accompagner les apéritifs festifs et en mixologie pour des cocktails originaux.

A servir idéalement entre 5 et 6°C.

Potentiel de garde : 1 an en bouteille.

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 615kg	77	462	3306710001007

Château La Perrière - la mare merlet - 44330 LE PALLET
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 65 17 92 95 - e-mail : contact@chateaulaperriere.fr