

*Notre savoir-faire depuis sept générations*



## Perle de Rose

AOP TOURAINE  
MÉTHODE TRADITIONNELLE

### RÉGION

Vallée de la Loire

---

### CÉPAGE

100 % Cabernet-Franc

---

### TERROIR

Les sols sont composés de sable et d'argile, et le climat est tempéré.

---

### PLANTATION

0.20 hectares.  
Densité de 6000 pieds/hectares

---

### RENDEMENT

65 hl/hectare

---

### VINIFICATION

Vendanges par T°C fraîches. Pressurage pneumatique et vinification en cuve thermorégulée. Prise de mousse et élevage sur lattes pendant 9 mois.

---

### DÉGUSTATION

Un nez délicat, une belle fraîcheur en bouche, un mariage plein de finesse.

---

### GARDE

1 à 3 ans

---

### ACCORD MET ET VIN

Dessert aux fruits rouges, ou une gourmandise au chocolat.