

PETITE PERLE

PÉTILLANT NATUREL



Profil

Le Petite Perle poursuit notre aventure dans l'univers des pétillants naturels québécois. Non filtré et sans sulfites ajoutés, ce vin est issu de parcelles que nous conduisons en agriculture biologique.

Note de l'œnologue

La Petite Perle est un cépage qui exprime toute l'amplitude des fruits rouges. Le nez est frais, nous retrouvons la fraise et la groseille, avec des notes mentholées. En bouche, le fruit mûrit nous offrant ainsi une expérience aromatique plus travaillée. La mure, la framboise et la camerise pétillent dans une finale épicée par des notes délicates d'anis.

Données techniques

Pourcentage d'alcool : 12 % alc/vol.

Vinificateur

Benoit Giroussens

Variétés

Petite Perle 100 %

Accords

La Cuvée Création Petite Perle est un vin idéal pour accompagner une variété de plats, notamment les mets italiens, les salades estivales ou encore les desserts aux fruits rouges. Son authenticité en fait également un excellent choix pour l'apéritif.

Service

Servir frais entre 8° et 10°C

Disponibilité

Disponible uniquement à la boutique et en épicerie fines.



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

1105, Petite Caroline, Rougemont (Québec) J0L 1M0
450 469-3090
coteaurougemont.ca
info@coteaurougemont.com