



LES PERLES DE GRANIT

Fiche technique



Appellation : Effervescent Méthode Ancestrale

Couleur : Rosé

Nom de cuvée : Les Perles de Granit

Millésime : 2023

Cépage : Gamay

Origine des raisins : Beaujolais

Nature du sol : Granitique

Vinification : Première fermentation stoppée par chute de température. Mise en bouteille puis seconde fermentation. La prise de mousse et la fin de la seconde fermentation se fera donc en bouteille.

Nombre de bouteilles produites : 2500

Teneur en alcool : 8.5%

Garde : 3 ans

Dégustation : Petits fruits rouges , framboise acidulé

Accords : Apéritif, idéal accord cocktail (gin), tarte aux fraises

DOMAINE DES PALAIS

Tél. : 06 58 00 66 40 / 06 19 14 28 80

Email : yann.palais42@gmail.com

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

