

PERLANT DU MOULIN BLANC



	Cépage	Melon de Bourgogne et Chardonnay
	Terroir	Sol silico-argileux et sous sol de gabbro.
	Dégustation	<p>Ce vin effervescent possède une robe jaune légèrement dorée. Il présente une belle brillance et une fine effervescence.</p> <p>Son nez est intense sur des arômes de fruits blancs légers comme la pomme, la poire et quelques notes réglissées.</p> <p>On retrouve les arômes de pomme en bouche ce qui permet au vin de garder une belle fraîcheur tout au long de la dégustation.</p> <p>La bulle est fine et discrète.</p> <p>Une pointe de sucrosité apparaît en fin de bouche ce qui confère au vin une belle longueur.</p>
	Vinification	Assemblage 50/50 de Muscadet et Chardonnay puis il est gazéifié par adjonction d'anhydride carbonique lors de la mise en bouteille; ce qui lui procure son perlant.
	Conservation	2 ans
	Mets et Vins	<p>Ce vin se dégustera très bien à l'apéritif ou avec un dessert fruité et acidulé comme une <u>tarte fine aux abricots et aux amandes.</u></p> <p>Servir: 9°C</p>