



Touraine Perles Fines

ORIGINE

Encépagement : 70% Chenin – 20% Chardonnay – 10% Cabernet Franc

Situation : Récolté sur les coteaux de la rive gauche de la Vienne entre Chinon et Saumur.

Terroir : Argilo-calcaire

Age vignes : 25 ans

Production Annuelle de 20.000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Pressurage avec pressoir pneumatique doux.

Vinification en contrôle de température

Degré alcoolique : 12.5 % vol.

Méthode traditionnelle avec deuxième fermentation en bouteille et dégorgement.

LA DEGUSTATION

La Robe : Jaune très pâle. La bulle est vraiment fine et le cordon de mousse est persistant.

Le nez: Arômes de fruits frais et d'agrumes.

La bouche : Une fraîcheur et une rondeur très agréable apparaît en bouche. La finale est très équilibré et harmonieuse.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 8°. Idéal pour l'apéritif ou en dessert.



PERLES
Fines

Touraine Perles Fines

ORIGINE

Encépagement : 70% Chenin – 20%
Chardonnay – 10% Cabernet Franc

Situation : Récolté sur les coteaux de la rive
gauche de la Vienne entre Chinon et Saumur.

Terroir : Argilo-calcaire

Age vignes : 25 ans

Production Annuelle de 20.000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Pressurage avec pressoir pneumatique doux.

Vinification en contrôle de température

Degré alcoolique : 12.5 % vol.

Méthode traditionnelle avec deuxième
fermentation en bouteille et dégorgement.

LA DEGUSTATION

La Robe : Jaune très pâle. La bulle est
vraiment fine et le cordon de mousse est
persistant.

Le nez: Arômes de fruits frais et d'agrumes.

La bouche : Une fraîcheur et une rondeur très
agréable apparaît en bouche. La finale est
très équilibré et harmonieuse.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 8°. Idéal pour
l'apéritif ou en dessert.



Touraine Perles Fines

ORIGINE

The planted grape variety : 70% Chenin – 20% Chardonnay – 10% Cabernet Franc

Situation : Harvested on the hillsides of the left bank of the « Vienne » between « Chinon » and « Saumur ».

Soil : Calcareous clay

Vignes' age : 25 years old

Annual Production : 20.000 bottles.

VINIFICATION AND ANALYSIS

Pressing with soft pneumatic press.

Winemaking in temperature control.

Alcohol : 12.5 % vol.

Traditional method with second fermentation in bottle and disgorging.

Sugar : < à 6 g/l

TASTING COMMENTS

Sigh : Very pale yellow. Bubbles are really thin and the bead of foam is persistent.

Bouquet : Fresh fruits aromas and citrus.

Palate : A freshness and a very pleasant roundness appears in the mouth. The finish is very balanced and harmonious.

ADVICES

Should be served around 8°C.

Perfect for aperitif or desert.





Touraine Perles Fines

ORIGINE

The planted grape variety : 70% Chenin – 20% Chardonnay – 10% Cabernet Franc

Situation : Harvested on the hillsides of the left bank of the « Vienne » between « Chinon » and « Saumur ».

Soil : Calcareous clay

Vignes' age : 25 years old

Annual Production : 20.000 bottles.

VINIFICATION AND ANALYSIS

Pressing with soft pneumatic press.

Winemaking in temperature control.

Alcohol : 12.5 % vol.

Traditional method with second fermentation in bottle and disgorging.

Sugar : < à 6 g/l

TASTING COMMENTS

Sigh : Very pale yellow. Bubbles are really thin and the bead of foam is persistent.

Bouquet : Fresh fruits aromas and citrus.

Palate : A freshness and a very pleasant roundness appears in the mouth. The finish is very balanced and harmonious.

ADVICES

Should be served around 8°C.

Perfect for aperitif or desert.

