DOMAINE LA DENTELLE

Image not found
https://marmande.plaisirsduvin.com/photos_400x400/logo18-2.png

Accords mets et vins

Idéal pour l'apéritif ou en dessert

Détails

Degrès : 8,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gamay, Poulsard
Région : Savoie
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Marcel Perinet
Domaine : Domaine La Dentelle
Couleur : Rosé
Appellation : AOP Bugey Cerdon
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Vignoble situé à 500 m d'altitude. Terrain argilo-calcaire
Cépage : 75% Poulsard, 25% Gamay
Vendange : Manuelles
Vinification : Maitrise de la fermentation alcoolique par le froid uniquement
Elevage : Prise de mousse durant 12 mois

Dégustation

Robe : Rosé (pétale de rose)
Nez : Fruits rouges principalement de fraise et framboise
Bouche : Petite bulles fines persistantes
Finale : Framboisé, et fruits rouges compotés
Garde : A consommer dans l'année / A garder sur 2 ans
Température de service : 7° à 8°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine La Dentelle à été créé par Marcel Perinet (Meilleur sommelier de France en 1977) il y a une dizaine d'années et qui compte aujourd'hui plus de 6 hectares en production. L'unique produit du Domaine est élaboré selon la méthode ancestrale et d'un assemblage de cépages Poulsard et Gamay. La vinification 100% naturelle (pas d'ajout de sucre, de gaz ou de sulfites) permet d'obtenir un produit demi-sec (45g de sucre résiduel) de très haute qualité avec un faible degré alcoolique (8,5%). La présentation du vin en bouteille blanche permet d'apprécier la couleur "pétale de rose" issue de l'assemblage des 2 cépages.

Plaisirs du vin
Marmande