

Vin Mousseux - Méthode Traditionnelle « Perles des Rochettes »



Vin mousseux de qualité élaboré selon la méthode traditionnelle (9 mois sur lattes minimum en caves souterraines) afin de mettre en avant les caractéristiques de fraîcheur du cépage Folle Blanche et de fruité du Chardonnay.

Avec ou sans occasion, les **Perles des Rochettes** se dégustent de préférence nature, ou en Kir royal.

Ses bulles fines et naturelles séduiront bon nombre de palais. .

Bouteille 75 cl

Région : Val de Loire

Type de Vin : vin mousseux de qualité brut

Cépage : Folle Blanche, Chardonnay

Vinification : prise de mousse sur lattes

Vol. Alc. : 12 %