

CUVÉE DE PERRUCHES 2021



*La cuvée de Perruches est un vin sec «tendre».
Le chenin blanc y révèle toute son expression
aromatique.*



Cépage :
100% Chenin blanc.

Terroir :
Argilo-siliceux.

Rendement :
40hl/ha

Alcool : 12,31% vol

Acidité totale : 4,43 g/l

Sucre résiduel : 8,6 g/L

PH : 3,21

Vinification :
Fermentation et élevage en cuves thermorégulées.

Accords mets et vins :
Apéritif, charcuterie, crustacés, poissons grillés, poissons en sauce, fromages de chèvre.

Période de consommation :
A boire, peut vieillir 3-5 ans.

Note de dégustation :

Sec tendre à la robe brillante, le nez présente des notes d'agrumes (pamplemousse) puis de fruits blancs (pêche de vigne) à l'aération. La bouche est ronde avec une finale fraîche où la minéralité s'accentuera dans les deux ans.

