

PERLE

ROSE DE CHAVIN 0%



CÉPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

- **ORIGINE**

France.

- **SOL**

Grande variété et disparité de sols avec une dominance du type argilo-calcaire.

- **CLIMAT**

Méditerranéen.

CARACTÉRISTIQUES

- **NOTES DE DEGUSTATION**

Rose pâle d'une intense brillance. Nez aromatique aux délicats arômes de pétales de roses. Bouche élégante aux parfums parfaitement intégrés. À l'équilibre sublimé par une belle fraîcheur.

- **PROCÉDÉ D'ÉLABORATION**

Jus de raisin frais de Chardonnay parfumé aux arômes naturels de pétales de rose conférant à Perle Rose de Chavin Zéro ses fragrances et son unique couleur. Prise de mousse. Mise en bouteille dans un écrin travaillé avec le plus grand soin.

ALC.

0% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10° Celsius

CONSERVATION

En dessous de 10° Celsius

SUCRES RÉSIDUELS

84,26 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN