

## PERLES DE LYRE BRUT ROSÉ MÉTHODE TRADITIONNELLE



### 👑 APPELLATION

Vin Mousseux de Qualité

### 👑 CÉPAGE

Pinot Gris.

### 👑 SOL

Argilo-Calcaire.

### 👑 VINIFICATION

Méthode traditionnelle - Cuve inox -  
Dosage: 6g/l.

### 👑 ELEVAGE

12 mois minimum, sur lattes.

### 👑 ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ans.

### 👑 VIEILLISSEMENT

2-3 ans.

### 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

A déguster frais entre 6 et 8°C.

### SITUATION

C'est sur le haut d'un coteaux exposé au sud-est sur la commune de Villaines-les-Prévôtes, proche de Semur-en Auxois, que se trouve nos vignes de Pinot Gris. Plantées en lyre, elles sont exclusivement vendangées à la main.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Elaboré selon la méthode traditionnelle, ce vin de Pinot Gris à la robe rose chatoyante libère au nez des arômes gourmands, fruités et en bouche de fines bulles pleines de fraîcheur. Il sera le compagnon idéal de vos apéritifs et desserts.

### NOTES DE PRESSE

Perles de Lyres - Guide Bettane & Desseuve 2017 - 14/20