

GRIS PERLE 75 cl
AOC VIN DU BUGEY TRADITIONAL METHOD



Gris Perle
Bugey

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
MÉTHODE TRADITIONNELLE
DEMI SEC

Le Gris Perlé est issu à 100% du cépage Mondeuse. Ses bulles sont très fines. Son nez est très expressif et fruité avec des notes de fruits rouges (cassis et framboise). Sa bouche est savoureuse.

Le Gris Perlé est idéal à l'apéritif ou bien avec un dessert. Vous pourrez le déguster avec une tropsiéenne, une galette bugiste ou une tarte aux fruits.

Servir frais à 6-8°.

Mis en bouteille par le CAVEAU BUGISTE • 01350 VONGNES France • Tél. 04 79 87 92 32

75cl. 10.5%Vol. CONTIENT DES SULFITES PRODUIT DE FRANCE

Grape variety: Mondeuse

Age of vines: 30 years (average)

Soil: Mainly clay and limestone

Pruning: Simple bending cane

Winemaking: Traditional method. After the base wine vinification in stainless steel tank, tirage is completed at spring. The « prise de mousse » is made « sur lattes » where bottles rest 1 year minimum before disgorging.

Appearance: Clear, salmon pink, a lot of fine bubbles with a nice rim, a great sparkling wine!

Nose: A nice crunchiness with red fruits aromas (strawberry, raspberry) and some black fruits (blackcurrant).

Palate: Explosive flavours of red and black fruits!

Wine and food matching: Aperitif, or perfect with sugary cakes during the afternoon or with fruit tarts for dessert...

Service T°C: 7-8°C