

PERLES MARINES

GAMME TRADITION

TERROIR

Le vignoble est situé sur des coteaux calcaires au bord de l'estuaire de la Gironde.

Cet effervescent est produit à partir des meilleurs terroirs **argilo-calcaire** pour le **Chardonnay & l'Ugni Blanc**.

CÉPAGE

60% **Chardonnay**, 40% **Ugni Blanc**

Âge moyen des vignes : 20 ans

Surface : 1.80 hectares

Type de taille : Guyot Simple (Chardonnay)

Rendement : 40 hl/ha (Chardonnay) 80 hl/ha (Ugni Blanc)

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin de **Chardonnay** est récolté manuellement pour une pressurage grappe entière et mécanisé pour l'Ugni Blanc.

Fermentation alcoolique à 20°C avec des levures sélectionnées.

Prise de mousse (seconde fermentation en bouteille) pendant **9 mois sur latte**.

Dégorgement et liqueur de dosage à **3g/L (BRUT)**.

DESCRIPTIF SENSORIEL

Agrumes (pamplemousse), **fruits à chair** (pêche) et de fruits à coque (noisette).

Longueur et densité par son acidité intense (agrumes). Vague de fraîcheur en bouche.



PERLES MARINES

TRADITION RANGE

TERROIR

The vineyard is located on limestone hillsides at the edge of the Gironde estuary.

This sparkling wine is produced from the **best clay-limestone terroirs** for **Chardonnay & Ugni Blanc**.

GRAPE VARIETY

60% **Chardonnay**, 40% **Ugni Blanc**

Average age of the vines : 20 years

Area : 1.80 hectares

Pruning : Guyot Simple (Chardonnay)

Yield : 40 hl/ha (Chardonnay) 80 hl/ha (Ugni Blanc)

VINIFICATION / AGEING

The **Chardonnay grapes are harvested manually** for full bunch pressing and mechanized for Ugni Blanc.

Alcoholic fermentation at 20°C with selected yeasts.

Prise de mousse (second fermentation in the bottle) for **9 months on a latte**.

Disgorgement and dosage liquor at **3g/L (BRUT)**.

SENSORY DESCRIPTIVE

Citrus fruits (grapefruit), **stone fruits** (peach) and **nuts** (hazelnut).

Length and density by its intense acidity (citrus).

Wave of freshness in mouth.

