VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Perles d'Ostrea

vin de france - 2024 - **EFFERVESCENT BRUT**

PRÉSENTATION

Perles d'Ostrea incarne l'essence même des moments partagés au bord de la mer, où la fraîcheur des vagues se mêle à la légèreté des rires. Avec son effervescence délicate et ses arômes fruités, ce vin pétillant est une invitation à célébrer chaque instant, qu'il s'agisse d'un apéritif entre amis ou d'un repas festif. Inspiré par les trésors cachés de l'océan, Perles d'Ostrea sublime vos moments de convivialité avec une élégance rafraîchissante.

LE VIN

CÉPAGES: Cabernet sauvignon 41%, Cabernet franc 36%, Merlot 21%, Malbec 2%
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

Belle robe pâle aux reflets dorés, légèrement trouble, signe d'une effervescence fine et délicate.
Arômes subtils de fruits blancs et d'agrumes, accompagnés de légères notes florales et de fruits rouges frais.
Attaque vive et rafraîchissante, avec une mousse fine. Les saveurs de poire et de framboise se mêlent à une belle acidité, offrant une finale élégante et pétillante.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 12-13°
ACCORDS GOURMANDS: Tartare de saumon aux agrumes, Plateau de fruits de mer ou Salade de chèvre chaud avec noix et miel.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.