

« Perle de Noëlles »

Vin Mousseux de qualité, effervescent brut élaboré selon la méthode « champenoise ».

Ce vin a bénéficié d'un élevage sur lattes de 15 mois minimum en caves souterraines.

Sparkling Brut wine made according to the "Champagne" method.

This wine is matured on laths for at least 15 months in underground cellars.



<u>Cépage / Variety</u>	80 % Grolleau noir, 20 % Grolleau gris. Cet assemblage peut varier selon les millésimes. 80 % Grolleau noir, 20 % Grolleau Gris. This blending may vary depending on the vintage.
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	20 à 30 ans / 20 to 30 years
<u>Terroir / Soil</u>	Sablo-limoneux et micaschiste / Sandy loam and micaschist.
<u>Vinification / Wine making</u>	La récolte est en partie manuelle. Elaboré selon la méthode traditionnelle également appelée "méthode champenoise" ce vin a bénéficié d'un élevage sur lattes de plus de 15 mois, en caves souterraines. The harvest is partly manual. Produced according to the traditional method also known as "méthode champenoise". This wine is matured on laths for at least 15 months in underground cellars.
<u>Dégustation / Tasting</u>	Robe pâle à reflets verts. Arôme minéral évoluant sur des notes de citron confit. En bouche , la finesse des bulles vient souligner une agréable impression de fraîcheur. Bonne persistance. Pale robe with green reflection. Mineral aromas moving on to notes of candied lemon. On the mouth, the fine bubbles bring out a pleasant feeling of freshness. Good persistence on the mouth.
<u>Conservation / Storage</u>	2 à 3 ans / 2 to 3 years
<u>Accords / Food pairing</u>	As an aperitif or any occasion. For celebration or friendly moments/ As an aperitif or any occasion. For celebration or friendly moments.

SCEV DOMAINE LES HAUTES NOELLES

La haute Galerie - 44710 ST LEGER LES VIGNES

Tél : 02 40 31 53 49