



Domaine de la Rinière

Perles de la Rinière Rosé

Vin mousseux de qualité

Méthode traditionnelle Brut

Cépage et vignes

- **Cépages** : Cabernet
Merlot
Chardonnay
- **Degré d'alcool** : 12 % vol.

Vinification

- Élaboration du vin de base en sélectionnant uniquement les jus de gouttes
- Débourageage au froid pendant 24 heures
- Fermentation contrôlée (17-18°C) 3 semaines
- Seconde fermentation en bouteilles à partir du printemps suivant
- Conservation sur lattes 12-15 mois environ avant dégorgement.

L'avis du viticulteur

La méthode traditionnelle est identique à celle du champagne, c'est à dire que le gaz carbonique présent est naturel et issu d'une fermentation en bouteille. Ainsi notre vin de base (tranquille) est transporté au Puy Notre Dame (49) dans d'anciennes champignonnières où la température (13°C) et l'hygrométrie sont constante. Le vin peut donc refermenter sereinement dans la bouteille et vous apporter la finesse des bulles lorsque vous le déboucherez 15 mois plus tard.

Idéal au dessert avec une charlotte ou une tarte aux fraises.

