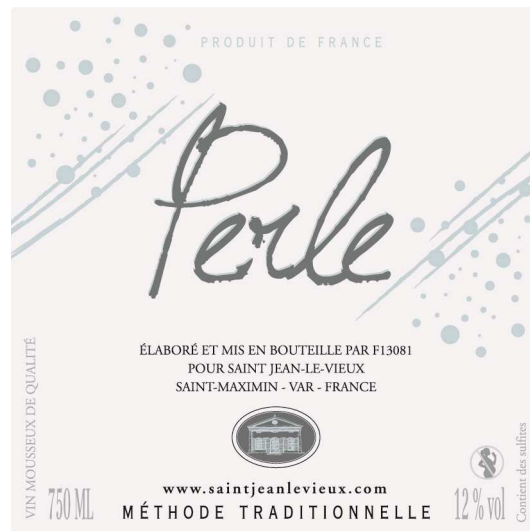




PIERRE ET CLAUDE BOYER  
Vignerons Récoltants

# Perle Blanc

## Méthode Traditionnelle



**Terroir:** Domaine familial de 66 ha, au cœur de la Provence, des sols argilo-calcaires au micro climat chaud et sec avec des nuits fraîches grâce à la présence des massifs de la Sainte Baume au sud et de la Sainte Victoire au nord.

Certifié et qualifié culture raisonnée de la vigne depuis 2004, charte Terra Vitis.

**Age moyen des vignes :** 35 ans.

**Vinification :** Rolle, Ugni Blanc et Sémillon en pressurage direct, débourbage puis vinification thermo régulée à 17° C. Elaboré par la « La Tête Noire ».

**Degré:** 12,5 % vol.

**Garde:** 18 mois

**T° de service:** 9 à 11 ° C

**Accords mets vin:** A servir très frais à tout moment.

**Dégustation:**

Vin blanc effervescent, jaune doré  
Aux arômes de fruits secs, raisins à l'alcool,  
Une bouche gourmande tout en brioche et pain d'épices.



LE SAVOIR-ÊTRE DU VIN

DOMAINE-SAINT-JEAN-LE-VIEUX—317, ROUTE DE BRAS—83470 SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME—VAR—FRANCE  
TÉL. +33 (0)4 94 59 77 59—FAX +33 (0)4 94 59 73 35—E-MAIL : [domaine@saintjeanleieux.com](mailto:domaine@saintjeanleieux.com) — [www.saintjeanleieux.com](http://www.saintjeanleieux.com)

Cave ouverte du lundi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h

*Terra Vitis*  
Observer, respecter pour produire