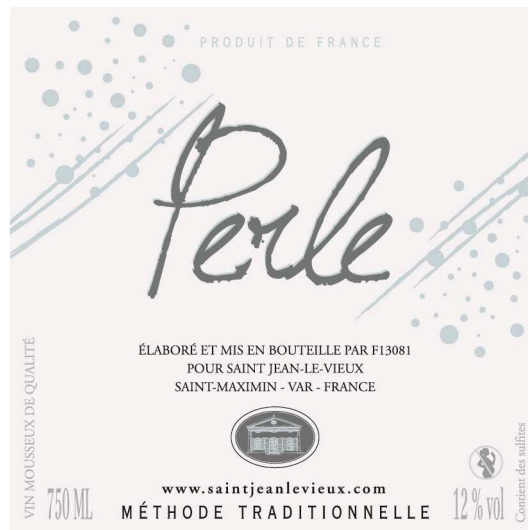




PIERRE ET CLAUDE BOYER
Vignerons Récoltants

Perle Rosé 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 : 30 ans.

Vinification : cinsault, en pressurage direct et saignée, débourage puis vinification thermo régulée à 17° C. Elaboré par la « La Tête Noire ».

Degré: 12,5 % vol.

Garde: 18 mois

T° de service: 6 à 8 ° C

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

Dégustation:

Vin rosé effervescent, rose pâle
Aux arômes de fruits rouges, 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@saintjeanlevieux.com — www.saintjeanlevieux.com

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

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire