



Le Moulin de la Touche

PERLES DE LA TOUCHE

Dénomination	Vin Mousseux de Qualité
Elaboration	Méthode traditionnelle
Cépages	100 % Chardonnay
Couleur	Blanc
alcool	12 %
Contenance	75 cl



Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Vinification – élevage	Vendanges à maturité du cépage, pressurage pneumatique doux, débourage à froid, fermentation thermo-régulée à 15°C. Re-fermentation en bouteille et élevage sur latte d'au moins 14 mois.
Dégustation	Robe jaune clair. Bulles très fines Vin souple, avec de la rondeur aux arômes de fleurs blanches, fruits blanc, bonne persistance en bouche. A servir en apéritif ou en dessert.
Service	Servir entre 8° et 10° À boire dans les 2 ans



Le Moulin de la Touche

Vincent HERISSE

Le moulin de la touche

44580 BOURGNEUF EN RETZ - FRANCE

Tél : +33 (0)2 40 21 47 89 - port : +33 (0)6 23 12 21 10

contact@lemoulindelatouche.com - www.lemoulindelatouche.com

