



Le Moulin de la Touche

PERLES DE LA TOUCHE

Dénomination	Vin Mousseux de Qualité
Elaboration	Méthode traditionnelle
Cépages	100 % Grolleau noir
Couleur	Rosé
alcool	12 %
Contenance	75 cl



Terroir	Sol limono-sableux, sur schistes.
Vinification – élevage	Vendanges à maturité du cépage, pressurage pneumatique doux, débouillage à froid, fermentation thermo-régulée à 15°C. Re-fermentation en bouteille et élevage sur latte d'au moins 10 mois.
Dégustation	Robe rose. Vin souple, bulles fines, élégant aux arômes de framboise fruits des bois. A servir en apéritif ou avec un dessert au chocolat ou fruit rouge.
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

