

LE PERLÉ DELOBEL ET FILS



Accords mets et vins

En apéritif : fromage type tommes, melon, magret fumé. Dessert au chocolat noir.

Détails

Domaine : Le Perlé delobel et fils

Effervescent : oui

Degrès : 11,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : noir de bâle

Région : Hauts de France

Packaging : carton de 6

Appellation : Le Perlé de cerise

Dégustation

Robe : Rouge grenat intense, limpide

Nez : Intensité moyenne sur le fruit noir

Bouche : Attaque sur la structure avec l'amertume du noyau, fines bulles, évolution sur la chair de burlat.

Finale : Brut, sur la vinosité, aromatique complexe sur des notes porto.

Longueur en bouche élevée

Garde : 4 ans

Température de service : 6° à 7°

HISTOIRE DU DOMAINE

En 1985, Hubert Delobel reprend une tradition familiale de "vin de groseille" et décide d'en faire son métier. Après 30 ans, Les Delobel sont devenus spécialistes en fermentation de fruits rouges. Sans base de vins ou d'artifices, ils pressent et vinifient des fruits rouges afin de proposer un apéritif fruité, pétillant et non sucré pour 11.5 d'alcool.



Plaisirs du vin
Poitiers