

LE PERLÉ DELOBEL ET FILS



Accords mets et vins

En apéritif : terrine de gibier, amuse bouche épicées et sucrée-salée, en dessert avec les gateaux aux fruits, sorbet et chocolat au lait

Détails

Domaine : Le Perlé delobel et fils
Couleur : Rosé
Effervescent : oui
Degrès : 11,5 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Région : Hauts de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Le Perlé de framboise

Dégustation

Robe : Rose foncé, limpide
Nez : Intense sur la framboise fraîche
Bouche : Attaque souple, fines bulles, aromatique intense entre le coulis et l'eau de vie de framboise.
Finale : Final demi sec sur le fruit en gardant de la fraîcheur et de la légèreté.. Longueur en bouche moyenne
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.

Caractéristiques

Vendange : Mécaniques
Vinification : Basse température cuve pression
Elevage : Elevage de 8 mois après mise en bouteille

