

LE PERLÉ DELOBEL ET FILS



Accords mets et vins

En apéritif : terrine de viande blanches, rillettes de poisson, biscuits salés, légumes croquants en sauce blanches, fraises fraîches

Détails

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

Dégustation

Robe : Rouge rubis, limpide
Nez : Faible intensité aromatique
Bouche : Aattaque souple, fines bulles, l'acidité se perçoit en milieu de bouche et contre-balance l'équilibre sur le coté vif de la groseille
Finale : final sur l'acidité et le fruit. Longueur en bouche moyenne à 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.