

Perles de Folle Méthode Traditionnelle Chon et Fils Viticulteurs



Prix: 13,95 € - 14,95 €

Catégories: [Tous nos vins](#), [Uncategorized](#), [Val de Loire](#), [Vin effervescent](#), [Vins Apéritifs et Desserts](#)

Mots-clés: [Brut](#), [Crémant de Loire](#), [Méthode traditionnelle](#), [Vin mousseux](#)

Page:

<https://www.avs-sa.be/produit/perles-de-folles-methode-traditionnelle-chon-et-fils-viticulteur/>

Variantes

- Perles de Folle Méthode Traditionnelle Chon et Fils Viticulteurs - 12 bouteilles et plus (#3116)
- Perles de Folle Méthode Traditionnelle Chon et Fils Viticulteurs - Moins de 12 bouteilles (#3117)

En résumé

Des Bulles rafraîchissantes !

Un vin mousseux de qualité, vinifié en méthode traditionnelle, issu du cépage Chardonnay. Ses fines bulles dégagent un beau fruité qui se termine par une touche saline rafraîchissante.

Description

Perles de Folle est un vin mousseux de qualité, vinifié en méthode traditionnelle.]

L'appellation, Perles de Folle, méthode traditionnelle, appellation typique de la région nantaise, est ici vinifiée avec du Chardonnay, de ses fines bulles se dégagent un beau fruité qui se termine par une touche saline rafraîchissante.

Dégustation :] Vue :]

Fines bulles, reflets verts.

Nez :]

Senteurs florales ; fleurs blanches.

Bouche :]

En premier, le fruit s'exprime suivi d'une finale saline rafraîchissante.

À l'apéritif bien sûr ! Mais peut aussi accompagner tout un repas Idéal pour les banquets et festins :]

Accompagné de ses petits canapés, amuse-bouche, amuse-gueule, casse-dalle...

Mais aussi avec le dessert :]

Avec les crêpes bretonnes sucrées, desserts aux abricots.

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Val de Loire
- Nom du domaine: Chon et Fils, Viticulteur
- Type & couleur: Brut, Les bulles

- Catégorie: Méthode Traditionnelle
- Appellation: Vin Mousseux de qualité
- Cépage(s): 100 % Chardonnay
- Terroir: Sol : Schistes et Micashistes ; Climat : tempéré océanique ; Mode de culture : Disques en surface et enherbement
- Degré en alcool: 11,5 % vol
- Servir à température: Frappé, 5°
- Tarif quantité: 12 bouteilles et plus, Moins de 12 bouteilles

Galerie photos

