



FAMILLE MANGANELLI



AOC VACQUEYRAS
AOC BEAUMES DE VENISE
Cru des Côtes du Rhône



Perle des Balmes rosé, Effervescent Naturel

Vin de France, VSIG, France

Ce vin naturellement pétillant se distingue par sa fraîcheur et son équilibre, ses fines bulles et son faible degré d'alcool.

PRÉSENTATION

Elaboré selon une recette de l'œnologue Stéphane Cardona, ce mousseux sublime le muscat petit grain.

TERROIR

Safres et sables de Beaumes de venise.

VENDANGES

Les vendanges ont lieu début août, avant la pleine maturité physiologique, où les degrés s'envolent vite.

VINIFICATION

Elaboré en cuve close, ce vin pétillant présente des bulles naturelles sans ajout de gaz carbonique.

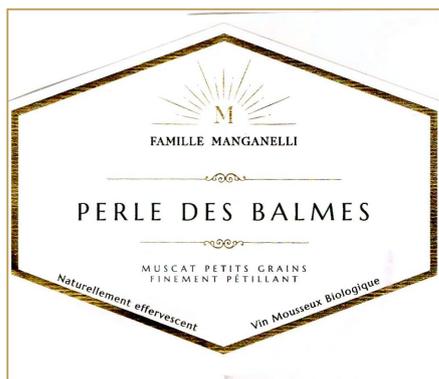
CÉPAGE

Muscat petits grains blanc et rouge
100%

8 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 800
Superficie du vignoble: 0.50 ha
Âge moyen des vignes: 30 ans
Sucre résiduel: 50 g/l
SO2 free: 30 mg/L



SERVICE

Servir très frais !

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Fraîcheur, équilibre, fines bulles, légère sucrosité et faible degré d'alcool.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster à l'apéritif ou au dessert

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts



Famille MANGANELLI
1996 Route de Sarrians, 84190 Beaumes-de-Venise
Tel. 06.75.79.39.47 - famillemanganelli@gmail.com
www.famillemanganelli.com  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

