FAMILLE MANGANELLI

AOC VACQUEYRAS
AOC BEAUMES DE VENISE
Cru des Côtes du Rhône

FR-BIO-01
Agriculture France

Perle des Balmes blanc, Effervescent naturel

Vin de France, VSIG, France

Vin mousseux naturellement pétillant et très aromatique, idéal pour accompagner tous les moments de convivialité.

PRÉSENTATION

Elaboré selon une recette de l'oenologue Stéphane Cardona, ce mousseux sublime le muscat petit grain.
Existe en rosé

TERROIR

Safres de Beaumes de venise

VENDANGES

Début août

VINIFICATION

Elaboré en cuve close, ce vin mousseux présente des bulles naturelles sans ajout de gaz carbonique. C'est une recette spéciale et secrète !

CÉPAGE

Muscat petits grains blanc 100%

8 % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3500
Superficie du vignoble: 0.50 ha
Âge moyen des vignes: 20 ans
Sucre résiduel: 50 g/l
SO2 free: 30 mg/L

SERVICE

Servir très frais dans de belles flûtes pour faire apparaître la colonne de bulles !

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, au dessert ou même avec du fromage.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts, Fromages

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.

TIEQTF