

Cuvée Perles de Lotus

Appellation vin de France Pétillant



Vigneron de 14.50 hectares de vignes au hameau du Pé de Sèvre, l'un des plus anciens et des plus typiques lieux dits du vignoble. Dès les années 1600, on y chargeait les barriques de vin sur les « gabares ». Elles partaient jusqu'à Nantes, puis vers le grand large. C'est sur ce terroir historique, que depuis 1615, la famille MAILLARD cultive la vigne et élève le vin avec toujours la même passion. La passion d'un vigneron qui travaille à une cadence humaine, qui respecte au mieux son environnement et qui, par l'intermédiaire de son vin, vous fait partager ses valeurs, son éthique, son savoir faire.

15/20 dans le Guide Revel 2012

Bénéficie de la reconnaissance « TERRA VITIS »



Cépages :

Sauvignon, Muscadet, Gamay

Terroir :

Le vignoble bénéficie d'une grande diversité de sous-sol dont les quatre majeurs sont du micaschiste, du gneiss, de l'amphibolite et du granite. Les vignes de cette cuvée sont sur le granite.

Analyse:

11.5% alc. / vol.

Vinification :

Vin mousseux gazéifié. Cette cuvée, récoltée à la main, est issue de vieilles vignes, d'environ 30 ans, ce qui lui donne des arômes qui expriment son terroir.

Dégustation:

En dégustant cette cuvée, vous trouverez le pétillant qui rappelle celui des gouttes de rosée qui perlent sur les feuilles de lotus, ainsi que la légèreté qu'apporte le milieu aquatique dans lequel pousse cette plante. Ces bulles très fines seront appréciées très frais à l'apéritif, en accompagnement d'un dessert, ou à tout autre moment festif.

Service :

Entre 6 et 8 °C.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

Christophe Maillard, F-44330 Le Pallet: / info@cellierdescigales.com



www.cellierdescigales.com

