



---

## DOMAINE DES TILLEULS



Nome: FINES PERLES DES TILLEULS

Annata: NA

Regione: Val de Loire (Pays Nantais)

Denominazione: Vin Musseux de Qualité

Colore: BIANCO

Dosaggio: 9 g/l

Vitigni: 100% CHARDONNAY

Formato: 750 ml.

Coltura: L'età media delle vigne da cui si produce questo vino spumante hanno una età di circa 25 anni, nella zona di La Regrippière a est de la Vallet. Il terreno è scistoso su una base argillosa. Il sistema di allevamento è a Guyot semplice in agricoltura ragionata nel rispetto dell'ambiente e viene fatto uso di fertilizzanti organici.

In cantina: Spumante di qualità elaborato secondo il metodo tradizionale. Vino base affinato per circa 6 mesi su fece fini in vasche sotterranee. Rifermentato in bottiglia con aggiunta di zuccheri e lieviti e lasciato a riposare in cantina per circa 12 mesi.

Caratteristiche: di colore giallo verdolino luminoso, con una bella bollicina. Al naso si rivela discreto con note di frutti a polpa bianca. Al palato è molto piacevole, schietto, pulito, equilibrato, con evidenti sentori di frutta. Piacevole freschezza effervescente.

Abbinamenti: Vino da degustare come aperitivo e ottimo compagno per un finger food.

Servizio: 6-8 °C