



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

MISS PEARL

IGP ROSE DU PERIGORD



LE VIGNOBLE

Un terroir viticole historique. « La Dordogne », rivière qui traverse la région qui porte le même nom, a permis aux vignobles plantés par les Romains et développés par les moines au Moyen-âge de s'épanouir. Idéalement situés sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, les vignobles de la Dordogne (aussi appelé Périgord) bénéficient d'un climat particulièrement propice donnant naissance à des vins de plaisir, élégants, et authentiques dont la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse.

L'HISTOIRE

Miss Pearl, le cocktail au féminin. Fraîcheur et exotisme pour ce rosé aromatique et frais, qui se dégustera seul ou en cocktail, accompagné de Crémant de Bordeaux, mangue et sirop de fraise. Miss Pearl dévoile un packaging moderne et fleuri, résolument féminin, en lien avec les tendances déco du moment !

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendange des raisins tôt le matin pour éviter les fortes chaleurs. Eraflage et foulage rapide de la vendange. Macération courte de quelques heures. Pressurage des grappes de raisin. Le moût ainsi obtenu est débourbé avant la fermentation alcoolique. Cette dernière se poursuit jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec. Elle a lieu à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES



ACCORDS

A consommer dans sa jeunesse entre 8 et 10°C à l'apéritif ou en accompagnement de salades estivales et de grillades.



DÉGUSTATION

Jolie robe d'un rose framboise. Le nez est expressif, sur des notes de fruits rouges et de bonbon. La bouche est croquante, portée par une finale acidulée qui lui apporte une agréable fraîcheur. Vin de plaisir.



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com