



**PERLE**  
FRANCE

## BLEU DE CHAVIN



### COULEUR :

COULEUR BLEUE PÂLE, MOUSSE FINE ET PERSISTANTE.

### CÉPAGES :

CHARDONNAY.

### MILLÉSIME:

MOUSSEUX NON MILLÉSIMÉ.

### ORIGINE :

VIGNOBLE SITUÉ DANS LE LANGUEDOC SUR DES TERROIRS D'ALTITUDE.

### SOLS:

SOLS ARGILO-CALCAIRES TRÈS FILTRANTS. CES TERROIRS CONFÈRENT AU VIN BEAUCOUP D'ÉLÉGANCE.

### CLIMAT :

CLIMAT MÉDITERRANÉEN D'ALTITUDE (AMPLITUDE THERMIQUE ASSEZ IMPORTANTE ENTRE LE JOUR ET LA NUIT BÉNÉFIQUE POUR LES ARÔMES).

### VINIFICATION :

RÉCOLTE DES RAISINS LA NUIT (ENTRE 2 HEURES ET 6 HEURES DU MATIN) AFIN DE PROFITER DES TEMPÉRATURES PLUS FRAÎCHES. PRESSURAGE EN DOUCEUR ET FERMENTATION EN CUVE INOX À BASSE TEMPÉRATURE (ENTRE 15 ET 18°C). SECONDE FERMENTATION AVEC PRISE DE MOUSSE ET ÉLEVAGE SUR LIES FINES PENDANT 2 MOIS. DOSAGE AVEC DES EXTRAITS NATURELS DE MYRTILLES QUI CONFÈRENT AU MOUSSEUX CETTE BELLE COULEUR BLEUTÉE.

### ALCOOL :

11% VOL.

### SUCRE RÉSIDUEL / DOSAGE :

18 G/L (EXTRA SEC).

### NOTES DE DÉGUSTATION :

ELÉGANTE ROBE BLEUTÉE À LA MOUSSE PERSISTANTE ET AUX FINES BULLES.

BELLE FINESSE AROMATIQUE AVEC DES NOTES FRUITÉES, DES ARÔMES DE BAIES NOIRES, ET DES PARFUMS FLORAUX DOMINÉS PAR LES FLEURS BLANCHES. SUBTIL ÉQUILIBRE EN BOUCHE AVEC UNE LONGUE PERSISTANCE AROMATIQUE.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 À 10° C.

### CONSERVATION :

2 ANS.

### TEMPÉRATURE DE STOCKAGE :

CONSTANT, ENTRE 8 ET 12° C.




DOMAINES  
**PIERRE CHAVIN**  
CRÉATEUR DE VINS

2 BOULEVARD JEAN BOUIN  
34500 BÉZIERS, FRANCE  
TÉLÉPHONE : +33 4 67 90 12 60  
SALES@PIERRE-CHAVIN.COM

WWW.DOMAINES-PIERRE-CHAVIN.FR

WWW.PERLE-CHAVIN.FR

 WWW.FACEBOOK.COM/BLEUDECHAVIN