



Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



L'IMPROBULE

Terroir :

Altérites de Schistes

Cépages :

100% Chenin

Vinification :

Vendanges manuelles en caisses. Pressurage lent, débouillage à froid, fermentation en levures indigènes de 16 à 18°C, le vin est mis en bouteille en cours de fermentation (méthode ancestrale) Zéro dosage (Brut Nature), vin non filtré, 3 mois sur lattes. Sans sulfites ajoutés

Note de dégustation:

Bulle fine et régulière, robe or pâle. Nez expressif avec une association d'arômes fermentaires (levure/brioche) et fruités (poire, mangue, pêche). L'acidité de ce vin apporte de la fraîcheur et de la longueur en bouche.

Conseil d'accompagnement :

Parfait pour un apéritif dînatoire estival ou bien avec un dessert

Conseil de dégustation :

A boire dès maintenant.

Servir entre 6 et 8°C.





Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons



L'IMPROBULLE

Terroir :

Schist degradation

Grapes varieties:

100% Chenin

Vinification :

Hand harvested, cold settling. Fermentation with wild yeasts between 16 and 18°C. The wine is bottled during fermentation (ancestral method).

No dosage (Brut Nature) no filtration, aged 3 months on laths.

Tasting notes :

Thin and regular bubble. Pale gold color.

Expressive nose with an association of yeast/brioche notes and fruits notes (pear, mango, peach) Acidity gives freshness and length to the wine.

Food pairing :

Perfect for dining aperitive during summer or with a dessert

Tasting advices :

Ready to drink now, can wait 5 - 10 years

Serving temperature 6 - 8°C.

