

PERLANE ROSÉ BRUT

CHAMPAGNE FANIEL ET FILS



Champagnes Type Rosé

Perlance, de son préfixe rappelant la « perle » est un rosé aux arômes gourmands, qui porte l'élégance et la vivacité d'une perle de culture aux reflets rose intense. On entrevoit rien qu'à l'aspect de son nom toutes les sensations que l'on retrouvera en bouche (féminité, douce effervescence, gourmandise).

- Chardonnay 26%
- Pinot Noir 74%

Accords mets et vins

Apéritif, dessert fruité, barbecue, plat épicé, ou encore plats à base de saumon, ce champagne saura vous ravir en diverses occasions.

Détails

Couleur : Rosé
Effervescent : Oui
Degrès : 12 %
Viticulture : HVE et Viticulture Durable en champagne
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Champagne
Nom du Vigneron : Mathieu Faniel
Theme : StValentin
Domaine : Champagne Faniel et Fils

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo calcaire et sableuse
Cépage : 26% Chardonnay, 74% Pinot Noir
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox puis fermentation malo lactique sur lie + 9% vin rouge élevé 2 ans en fut de chêne de Château Latour
Elevage : En cuve inox jusqu'à la mise en bouteille et fut de chêne

Dégustation

Robe : L'effervescence est active et les bulles d'une grande finesse. La robe, or pâle, s'accompagne de limpidité et brillance.

Nez : Le premier nez est mûr de fruit à chair blanche puis des notes de fraise à l'aération.

Bouche : Avenante, elle offre une palette de marmelades friandes et de fruits rouge frais (framboise, fraise).

Finale : La finale garde sa belle fraîcheur et ses fruits rouge frais

Garde : 1 a2 ans

Température de service : 9° à 10°

Avis d'expert Plaisirs du vin - La Teste de Buch

Robe : plaisante robe saumonée avec des reflets pétales de rose rouge, brillante. Une mousse consistante, une bulle bien fournie et un cordon régulier. Nez : un nez qui s'impose par son élégance et sa conception d'élevage. Les odeurs sont de bonne signature de petits fruits rouges à noyau et à pépins, florales, d'infusion et d'agrumes sanguines. Bouche : à l'attaque dynamique et élégante à la fois, la mousse enveloppe le palais, la bulle fait éclater les odeurs du nez. Les arômes dominant sont la cerise, la framboise, un soupçon de tanin de pinot noir comme du cynorhodon et qui donne du relief, d'infusion d'hibiscus et florale. Une finale bien constituée et franche. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 7°, dégustation à 9°. Aération, décantation : non. Accords : à l'apéritif, repas dinatoire, langoustine, tartare de viande, dessert à base de fruits rouges pas trop sucrés, plats un peu exotique. Le plat : petits rougets de roches poêlés, taboulé aux graines de grenadin avec un jus de foie de rouget. Remarque : Un vin rosé à croquer au printemps et en été. Un champagne rosé « melting potes » des cuisines du monde avec du caractère et de la présence.

HISTOIRE DU DOMAINE

Récoltant manipulateur, nous sommes situés en plein cœur de la Champagne dans un petit village entre Reims et Epernay, Cormoyeux. A la fin de la guerre, André Faniel, alors propriétaire de vignes, décide de se lancer dans la vinification et la commercialisation dans un ancien monastère du XVIIème siècle. Puis, son fils Jacques a repris le domaine et c'est au tour de Mathieu Faniel aujourd'hui d'apporter sa pierre à l'édifice en développant et prospérant le domaine. Aujourd'hui nos caves font le grand bonheur des badauds ainsi que notre passion pour notre métier. Soucieux de la biodiversité, nous sommes aujourd'hui certifié Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne.



Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch