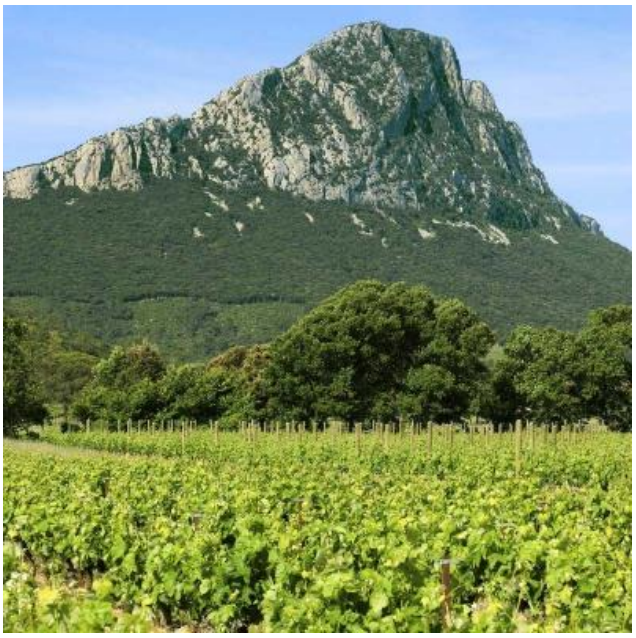
# LE PERLÉ DELOBEL ET FILS



## Accords mets et vins

En apéritif : fromage type tommes, melon, magret fumé. Dessert au chocolat noir.

## Détails

**Effervescent :** oui
**Viticulture :** Raisonnée
**Région :** Hauts de France
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** Le Perlé de cerise
**Cépages :** noir de bâle
**Domaine :** Le Perlé delobel et fils
**Contenance :** 0,75 L
**Degrès :** 11,5 %

## Caractéristiques

**Vendange :** Mécaniques
**Vinification :** Vinification basse température cuve pression.
**Elevage :** Elevage de 8 mois après mise en bouteille

## Dégustation

**Robe :** Rouge grenat intense, limpide
**Nez :** Intensité moyenne sur le fruit noir
**Bouche :** Attaque sur la structure avec l'amertume du noyau, fines bulles, évolution sur la chair de burlat.
**Finale :** Brut, sur la vinosité, aromatique complexe sur des notes porto. Longueur en bouche élevée
**Garde :** 4 ans
**Température de service :** 6° à 7 °

## HISTOIRE DU DOMAINE

En 1985, Hubert Delobel reprend une tradition familliale de "vin de groseille" et décide d'en faire son métier. Après 30 ans, Les Delobel sont devenus spécialistes en fermentation de fruits rouges. Sans base de vins ou d'artifices, ils pressent et vinifient des fruits rouges afin de proposer un apéritif fruité, pétillant et non sucré pour 11.5 d'alcool.