

LES PERLES - Vins de cépage IGP Oc

LES PERLES est une collection de vins de cépage produits sur plusieurs secteurs du Languedoc.

Chaque site de production est sélectionné pour son terroir parfaitement

adapté au cépage qui y est cultivé. Par exemple, la proximité de la Méditerranée, donne pendant la nuit un air frais et humide venant de la mer ce qui permet de limiter le stress hydrique.

d'atteindre l'expression variétale spécifique à chaque cépage.

7 vins différents:
En rouge: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah et Mourvedre
En blanc: Sauvignon, Chardonnay, Viognier

Un suivi technique rigoureux est mis en place afin



Terroir : Différents terroirs idéalement adaptés au cépage produit
Climat méditerranéen modéré par microclimats

Cépage : 100% variétal

Rendements : Entre 50 and 75 hl/ha

Vinification : Date de vendanges décidées en fonction de la maturité optimale des raisins
Vendanges mécaniques

Les Perles Rouge:
Eraflage total
Durée de macération gérée par dégustation
Contrôle des températures de fermentation limitées à 27-28°C

Les Perles Blanc:
Vendanges en fin de nuit et début de matinée pour profiter des moments les plus frais de la journée
Inertage des différents matériels
Pressurage direct avec enzymage
Débourbage
Fermentation à 16-18°C

Elevage : En cuve