



**Domaine**  
**du**  
**Colombier**



*Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie*  
**Jean-Yves BRETAUDEAU**  
49230 TILLIERES

## PERLE DU COLOMBIER Méthode Traditionnelle

Fiche technique:

**Le Vin:    Perle du Colombier BRUT (6000 bouteilles)**

*Surface*        : 1,5 ha

*Mode cultural:* Lutte raisonnée

*Cépage*        : 60% Chardonnay, 35% Folle Blanche, 5% Cabernet

Pour les réjouissances, ce vin est élaboré selon la méthode traditionnelle (méthode champenoise), il présente une grande harmonie de bulles. Le boire frais à l'heure apéritive, vous le trouverez délicieux pur ou en cocktail.

**Le Vin:    Perle du Colombier ROSE DEMI-SEC (1000 bouteilles)**

*Surface*        : 0,5 ha

*Mode cultural:* Lutte raisonnée

*Cépage*        : 85% Pinot Noir, 10% Cabernet Franc, 5% Gamay

Vu le succès de notre Perle du Colombier, nous avons voulu étoffer notre gamme de méthode traditionnelle en créant une Perle du Colombier Rosé et demi-sec. Elle est issue d'un assemblage de PINOT NOIR, CABERNET et GAMAY. Ces notes de fruits rouges et sa douceur vous séduiront