

PERLE  
DE GALERNE  
ROSÉ



**Type:** Méthode Traditionnelle Rosé  
**Cépage:** Grolleau, Cabernet Franc

**Vendanges:** Mécanique

**Vinification:** Pressurage direct  
Fermentation à basse température, favorisant le développement des arômes.  
Méthode traditionnelle

**Accompagnement:** Apéritifs ou desserts.

**Température de service :** 6 à 8°C

**Evolution:** A boire jeune