



GROUPE
PERRET
DEPUIS 1927

SOUS LA ROCHE - AOP

Domaine Saint-Romain

Jacquère



Etiquette :

- Délicat
- Vif

Caractéristiques :

- Floral

Dégustation :

Oeil : Jaune pâle avec des reflets blanc, cristallin.

Nez : Floral et agrumes.

Bouche : Particularité du Sous la roche, les notes d'agrumes sont particulièrement marquées. L'aspect minéral du cépage est moins prononcé. Ce « vin de soif » est frais et désaltérant, avec une rondeur avec l'assemblage de l'Altesse.

Accords :

Idéal en apéritif ! Il accompagnera entre autres : poissons de lac, fruits de mer (huitres, crevettes, crabe) et les spécialités savoyardes (fondue, tartiflette, raclette)

Élevage: Cuve inox et fibre de verre

Vinification: Vendange éraflée, fermentation à basse température, batonnage

Sulfite: Sans sulfites ajoutés

Taux alcool: 12 %

Contenance: 75 cl

Prix unitaire: 12.4 €