



# BONNET-HUTEAU

VIGNERONS

L'EXPRESSION NATURELLE D'UN TERROIR



## Perle d'Agathe

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Cette méthode traditionnelle est issue d'un assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay. C'est une bulle de plaisir, fruitée et gourmande sur des arômes de petits fruits rouges.

- Cépage :** Pinot Noir 90 % - Chardonnay 10 %
- Terroir :** Terrain silico-argileux et gneiss
- Culture :** Vin conduit sans désherbant ni produit chimique de synthèse.  
Labours des sols et palissage sur 3 fils.
- Vinification :** Pressurage lent en pressoir pneumatique, sélection des jus et élevage sur lattes pendant plus de 9 mois.
- Rendement :** 60 hl/ha
- Sulfites :** Apport limité : <40 mg/l de SO2 Total
- Production :** 4 000 bouteilles



### BONNET-HUTEAU VIGNERONS

La Levraudière - 44330 La Chapelle-Heulin - France

Tél. : +33 (0)2 40 06 73 87

E-mail : [contact@bonnet-huteau.com](mailto:contact@bonnet-huteau.com)

[www.bonnet-huteau.com](http://www.bonnet-huteau.com)