



CHAMPAGNE
PERLA

BLANC DE NOIRS
BRUT



TERROIR :

Montagne de Reims,
Vaudemange

PARCELLES :

Aimée, La Varde, Languette

ANNÉE DE RÉCOLTE :

Tirage 2021
4 ans de vieillissement en cave

DOSAGE :

BRUT: 1,2 g/L
Liqueur en fût de chênes

CEPAGE :

– 100 % Pinot Noir
Dont 90 % de vendange 2020 &
10 % de vins de réserve

STYLE :

Un blanc de noirs généreux
et structuré, à l'expression
intense et élégante.

ACCORD MET :

Filet de veau rôti, jus réduit, champignons poêlés

DÉGUSTATION :

Ce Blanc de Noirs 100% Pinot Noir, issu d'une parcelle unique à Vaudemange, Premier Cru de la Montagne de Reims, révèle une bouche généreuse et structurée, aux notes de fruits mûrs et d'épices fines.

Sa complexité est rehaussée par une liqueur élevée en fût de chêne.
À savourer à 8°C.

Un champagne de matière et de caractère, tout en équilibre.