



CHAMPAGNE
PERLA

BLANC DE BLANCS
BRUT



TERROIR :

Montagne de Reims,
Vaudemange

PARCELLES :

Fossé Boccard

ANNÉE DE RÉCOLTE :

Tirage 2021
4 ans de vieillissement en cave

DOSAGE :

BRUT : 1 g/L
Liqueur en fût de chênes

CEPAGE :

– 100 % Chardonnay
Dont 80 % de vendange 2020 &
20 % de vins de réserve

STYLE :

Un blanc de blancs
lumineux et précis, à la
fraîcheur élégante.

ACCORD MET :

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de céleri, beurre noisette

DÉGUSTATION :

Issu d'une parcelle unique à Vaudemange, Premier Cru de la Montagne de Reims, ce Chardonnay vieilli en cave révèle une expression pure et lumineuse du cépage.

Sa fraîcheur élégante, ses notes florales et d'agrumes sont subtilement soulignées par une liqueur élevée en fût de chêne.

À savourer à 8°C.

*La pureté du Chardonnay.
exprimée avec élégance et générosité.*