



CHAMPAGNE PERLA

BRUT NATURE



TERROIR :

Montagne de Reims,
Vaudemange

PARCELLES :

Fossé Boccard, Languette,
Corvée

ANNÉE DE RÉCOLTE :

Tirage 2021 et 2022
3 ans de vieillissement en cave

DOSAGE :

NATURE
Pas d'ajout de liqueur

ASSEMBLAGE :

- 70 % Chardonnay
- 10 % Pinot Noir
- 20 % de vins de réserve

STYLE :

Un champagne pur et précis,
à l'expression fraîche et
minérale.

ACCORD MET :

Burrata crémeuse, huile d'olive, fleur de sel

DÉGUSTATION :

Sans dosage, ce champagne nature exprime une bouche droite et tendue, marquée par la fraîcheur du Chardonnay et la structure du Pinot Noir.

Issu d'une parcelle à Vaudemange, Premier Cru de la Montagne de Reims, il révèle une expression vive et authentique du terroir. À déguster entre 7 et 8°C.

*Une expression pure et sincère,
qui met en valeur la générosité naturelle du terroir.*