

CHAMPAGNE
PERLA

BRUT SIGNATURE



TERROIR :

Montagne de Reims,
Vaudemange

PARCELLES :

Fossé Boccard, Languette,
Corvée

ANNÉE DE RÉCOLTE :

Tirage 2021 et 2022
3 ans de vieillissement en cave

DOSAGE :

BRUT : 1,5 g/L
Liqueur en fût de chênes

ASSEMBLAGE :

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

STYLE :

Un brut harmonieux,
frais et précis,
à l'expression fruitée.

ACCORD MET :

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive, zeste de citron

DÉGUSTATION :

Harmonieux assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay, ce champagne brut séduit par son équilibre naturel, sa fraîcheur expressive et sa bouche fruitée.

Issu des coteaux de Vaudemange, Premier Cru de la Montagne de Reims, il reflète la pureté et la précision du terroir.

À déguster entre 7 et 8°C.

*Un champagne précis et harmonieux,
où fraîcheur et fruit s'accordent naturellement.*