

# Champagne



# Daniel PERRIN

*Lettre de Printemps*

Urville, le 15 mars 2023

Madame, Monsieur, Chers Amis,

Dans le flux encore morose de l'actualité, nous tenons à vous adresser de belles notes positives en provenance de la Champagne. Tout d'abord, il faut le souligner, l'élaboration des cuvées de la **fabuleuse récolte 2022** fut pour nous un immense bonheur : les vins sont incroyables, gourmands, fruités à souhait... Depuis le 28 février, ce nectar repose en bouteilles dans nos caves pour y développer la prise de mousse et la lente maturation des arômes.

Vous nous dites souvent que vous aimez la typicité de nos Champagnes, la diversité de nos cuvées, leur grande qualité maintes fois récompensées, nous vous en remercions. Nombre d'entre vous ont réservé un excellent accueil à notre **nouveau Brut Millésimé 2009**, proposé à la vente juste avant les fêtes. Médaille d'Or au Concours International Gilbert & Gaillard, il a fait l'objet de commentaires que nous vous partageons aujourd'hui avec plaisir : « **Belle robe** d'un jaune pâle, légers reflets d'or. **Nez plaisant** mariant notes de fruits blancs, trame végétale noble discrète rappelant les fleurs séchées. En bouche une **effervescence crémeuse**, **une bouche tendre**, un brut pour la table. » Aussi, si vous ne connaissez pas encore cette cuvée, n'hésitez pas à la découvrir.

Voici pour vous sans doute le moment de prévoir **vos fêtes printanières et estivales, vos réunions de famille ou entre amis**. Chaque événement est unique. Chaque Champagne a son caractère, vif, fruité ou intense. Dans notre gamme, vous saurez trouver celui que vous recherchez. A la maison Daniel Perrin, en définitive, c'est souvent la **gourmandise** qui domine, avec des Champagnes tout en souplesse, aux riches arômes de fruits et à la douceur délicate.

Pour effectuer votre choix parmi nos cuvées, vous trouverez ci-joint notre **carte actualisée** avec **nos champagnes traditionnels (Qualité Appréciée et Réserve), élégants (Prestige et Chardonnay) et exceptionnels (Millésimé 2009, Eclat d'Origine et Rosé)**. Afin de vous remercier de votre fidélité, votre prochaine commande passée **avant le 15 Avril 2023** pourra bénéficier des prix 2022\*. Pour toute question, il suffit de nous consulter par téléphone ou par mail.

Vous souhaitant de merveilleux instants effervescents avec vos proches et restant à votre écoute, veuillez recevoir Madame, Monsieur, Chers Amis, nos plus cordiales salutations.

PJ : **Tarifs Mars 2023**

\*Avant le 15 avril 2023, utiliser les tarifs d'octobre 2022

**Propriétaire-Récoltant - 40, rue des Vignes - 10200 URVILLE - ☎ 03 25 27 40 36**

**E-mail : [info@champagne-perrin.fr](mailto:info@champagne-perrin.fr) - Site Web : [www.champagne-perrin.fr](http://www.champagne-perrin.fr)**

E.A.R.L. au capital de 14 670 € - RM 27181-01 - SIRET 382 311 678 00017