


Champagne Daniel PERRIN

Sélectionné par le **Guide Dussert-Gerber des Vins 2019- 40^{ème} édition**

- **Classement :** 
- **Cuvées citées :** Brut Millésimé 2006 –Rosé Brut – Brut Prestige .

	<p><u>EXTRAIT :</u></p> <p>♥♥♥♥ Vignoble familial de 14 ha, Pinot Noir sur sol calcaire, complété par du Chardonnay et du Pinot Meunier pour 1/3. Vinification champenoise traditionnelle. C'est aujourd'hui Christian Perrin qui dirige la maison, en alliant le précieux savoir-faire traditionnel aux techniques les plus modernes.</p> <p>Nous avons dégusté ce beau Champagne brut Millésimé 2006, 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay, avec des dominantes d'abricot et de tilleul, où s'associent rondeur et distinction, est à la fois fin et bien charpenté, d'une belle finale.</p> <p>Agréable brut rosé 100% Pinot Noir, Champagne de macération, belle suavité en bouche, jolie robe, au nez de petits fruits rouges, ferme, de mousse fine. Et le brut Prestige 65% Pinot Noir et 35% Chardonnay, aux notes de fleurs blanches et de miel, d'une belle persistance, de bouche élégante avec des nuances crémeuses et denses.</p>
--	---

Lien : http://www.guidedesvins.com/Daniel,,PERRIN_d_3395.html

(visité le 15/10/2018)

Autres citations dans les Guides des Vins :

- Hachette
- Gilbert & Gaillard
- Petit Fûté