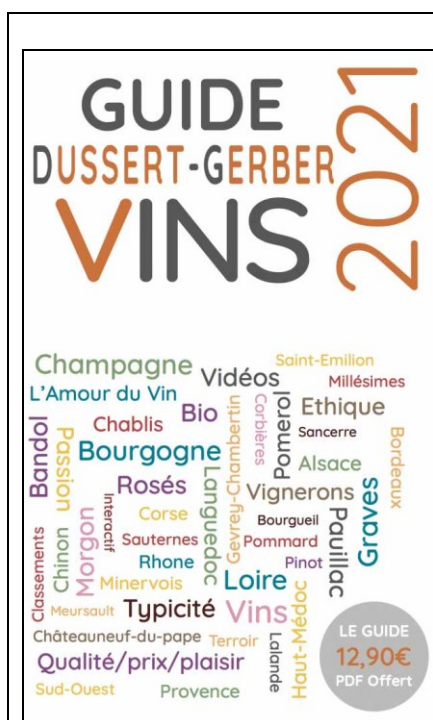


Champagne Daniel PERRIN

Sélectionné par le **Guide Dussert-Gerber des Vins 2021**

- **Classement :**  (2eme Grands Vins Classés catégorie A)



EXTRAIT :

♥♥♥♥ Vignoble familial de 14 ha, Pinot Noir sur sol calcaire, complété par du Chardonnay et du Pinot Meunier pour 1/3. Vinification champenoise traditionnelle. Toujours bien placé dans le Guide avec ce

Champagne **brut Réserve cuvée Sélection**, 100% Pinot Noir, c'est une cuvée équilibrée, harmonieuse, tout en finesse aromatique, un vin parfumé et rond, au nez délicat, de jolie mousse, aux arômes de noix fraîche.

Le **brut Prestige** 65% Pinot Noir et 35% Chardonnay, très vif, très fin, développe au nez comme en bouche des arômes de fruits rouges frais, un vin aux bulles légères et brillantes, parfait sur des gougères.

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

Le **brut Chardonnay**, Blanc De Blancs 100% Chardonnay, un Champagne de belle couleur jaune ambré, qui sent la pomme mûre et les noisettes, harmonieux et savoureux, de belle structure, tout en finesse d'arômes en bouche, très bien dosé.

Joli **brut Millésimé 2008**, 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay, tout en arômes, de bouche distinguée où dominent les fruits secs et la pomme, de mousse intense, un Champagne associant puissance, élégance et persistance.

Beau **Extra brut Eclat d'Origine** de belle teinte dorée, aux nuances de fruits mûrs, aux notes de tilleul et d'abricot, est de bouche vineuse avec des touches crémeuses.

Lien : http://www.guidedesvins.com/domaine-Daniel,,PERRIN,,_d_3395.html

(visité le 15/01/2021)

Autres citations dans les Guides des Vins :

- Hachette
- Gilbert & Gaillard
- Petit Fûté