



Champagne Daniel PERRIN



Sélectionné par le **Guide Dussert-Gerber des Vins 2022**

- **Classement :**  (Prix d'excellence : Valeur sûre, Belle régularité)

 <p>GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2022</p> <p>Champagne Bio L'Amour du Vin Sancerre Saint-Émilion Chablis Châteauneuf-du-Pape Alsace Bourgogne Passion Pauillac Bandol Meursault Millésimes Touraine Saumur Rhône Côte-Rôtie Riesling Sud-Ouest Loire Puligny-Montrachet Pouilly-Fuissé Graves Qualité/prix/plaisir Haut-Médoc Vidéos Classements Coteaux-du-Layon</p> <p>LE GUIDE 12,90€ PDF Offert</p>	<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>Bien apprécié son Champagne brut rosé, 100% Pinot Noir, un Champagne de macération, développant en bouche des arômes puissants de fruits frais, avec une touche épicée (et d'excellent rapport qualité-prix !).</p> <p>Le brut Réserve cuvée Sélection, 100% Pinot Noir, très fruité, de mousse fine et persistante, bien équilibrée en acidité, mêle finesse et rondeur, d'un jaune brillant, aux connotations de fleurs et de musc, dense.</p> <p>Le brut 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.</p> <p>Et 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.</p>
---	---

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

(visité le 15/10/2021)

Autres citations dans les Guides des Vins :

- Hachette
- Gilbert & Gaillard
- Petit Fûté