

Champagne Daniel PERRIN



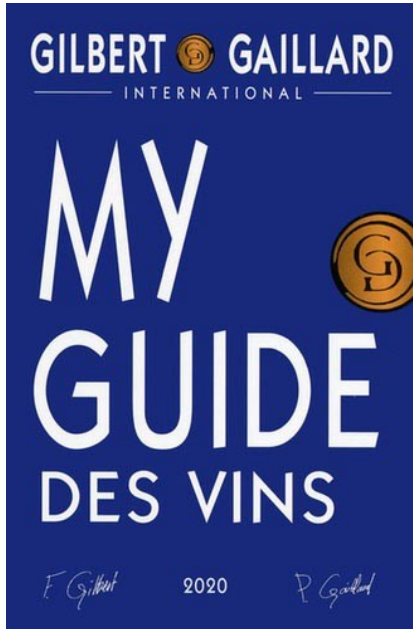
Sélectionné par les experts du vin **Gilbert et Gaillard**

- Classement :



Résultats de dégustation de
l'International Challenge 2020

- **Cuvée sélectionnée** : Extra brut Eclat d'Origine

	<p><u>EXTRAITS :</u></p> <p>Extra brut Eclat d'Origine</p> <p>Note : 88/100, Médaille Or</p> <p>Belle robe or clair limpide. Nez mariant les petits fruits rouges à une tonalité grillée, végétaux secs. La bouche est fondue, très épanouie avec une fraîcheur présente qui préserve l'harmonie.</p> <p>Brut Cuvée Prestige</p> <p>Note : 89/100, Médaille Or (Sélection 2019)</p> <p>Jolie robe or clair. Nez très mûr de petits fruits rouges, touche crémeuse. En bouche un bel assemblage, soyeux, tonique, aromatique. Un style à la fois vineux et élégant, que l'on ouvrira à table sur des ris de veau.</p>
---	---

Lien : <https://fr.gilbertgaillard.com/champagne-daniel-perrin-extra-brut-eclat-dorigine-vin-249178>

(visité le 9/02/2021)

Autres citations dans les guides des vins :

- Hachette
- Dussert-Gerber
- Petit Fûté