

Champagne Daniel PERRIN



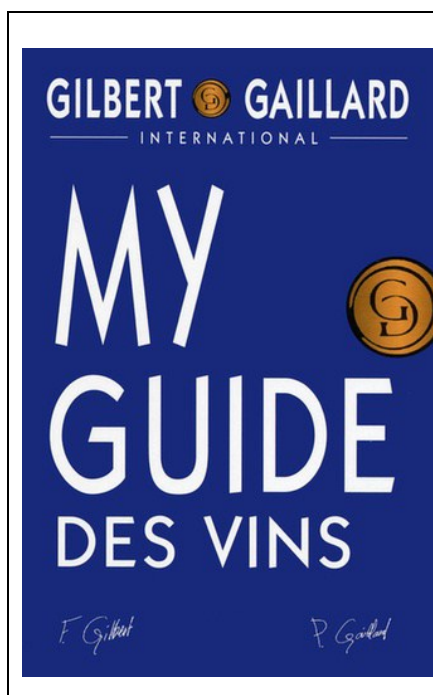
Sélectionné par les experts du vin **Gilbert et Gaillard**

- Classement :



Résultats de dégustation de
l'International Challenge 2021

- **Cuvée sélectionnée** : Brut Millésimé 2008



EXTRAITS :

Brut Millésimé 2008

Note : 87/100, Médaille Or (Dégustation 2021)

Robe jaune pâle. Nez très épanoui de fruits confiturés associés à une tonalité grillée. En bouche un style frais, droit, où l'on retrouve la même panoplie aromatique extrêmement mûre. A ouvrir à table avec délice.

Extra brut Eclat d'Origine

Note : 88/100, Médaille Or (Dégustation 2020)

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.

Lien : <http://fr.gilbertgaillard.com/champagne-daniel-perrin-brut-vin-253344>

(visité le 19/10/2021)

Autres citations dans les guides des vins :

- Hachette
- Dussert-Gerber
- Petit Fûté