

Champagne Daniel PERRIN



Sélectionné par le **Guide Hachette des Vins 2019**

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



EXTRAIT :

Daniel PERRIN 2006 ★

Daniel Perrin reprend en 1957 le vignoble familial et devient récoltant-manipulant. Aujourd'hui, son fils cadet Christian exploite 14 ha à Urville, près de Bar-sur-Aube. (RM)

Né de pinot noir et de chardonnay à parts égales, ce **millésimé** à la robe dorée déploie un nez chaleureux, entre fruits confits, miel, caramel et pain grillé. On retrouve sans surprise ces arômes de maturité dans un palais ample et frais auquel un dosage appuyé apporte beaucoup d'onctuosité. Un champagne suave, à son apogée. *Apogée suggéré : 2018-2020.*

Rosé 2014 ★ : une macération de pinot noir a donné la couleur soutenue de la fraise à ce rosé, dont le nez penche aussi vers la fraise – associée à la framboise et à d'autres petits fruits rouges. Harmonieuse, de belle longueur, la bouche allie fruité, richesse et fraîcheur dans un bel équilibre. *Apogée suggéré : 2018-2020.*

Lien : <http://www.hachette-vins.com/guide-vins/producteurs/13475/christian-perrin/>

(visité le 15/10/2018)

Autres citations dans les Guides des Vins :

- Dussert-Gerber
- Gilbert & Gaillard
- Petit Fûté