

Champagne Daniel PERRIN



Cuvée retenue par la **Vinothèque CHAMPAGNE DE VIGNERON –Sélection 2019**

 CHAMPAGNE DE VIGNERON	<u>BRUT PRESTIGE</u> Champagne Daniel PERRIN	 CHAMPAGNE DE VIGNERON
--	--	--

Commentaires de dégustation

Type de Champagne : Brut d'assemblage – Blanc, charpenté

La robe : Couleur or jaune à reflets soutenus. Bulles fines et collerette délicate, aspect lumineux et assez dense.

L'olfactif : Pâte de coing, amande grillée, citron, miel d'acacia, caramel au lait, nougat, cerise, pain grillé, noisette grillée, cassis, prune, pivoine, framboise,

Le palais : Attaque riche et fraîche. Effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée, pulpeuse et charpentée, soulignée par une acidité citronnée et de fruits charnus. Milieu de bouche orchestré par une minéralité marno-calcaire, qui confère du volume fruité, de la mâche, de l'envergure tactile, de la salinité et de l'allonge au palais. Ensemble de caractère à la fois frais et gourmand, livrant une finale pleine, charpentée et relevée.

Typicité minérale : Calcaire fumé, marne.

Accord : Fricassée de champignons et de volaille.

Autres grands types d'accords : Filet de veau, cèpes et châtaignes.



Commentaires de dégustation établis par le jury 2019 de sélection de la vinothèque des CHAMPAGNES DE VIGNERON.

Trois Champagnes Daniel PERRIN reposent dans cette collection prestigieuse :

- Brut Prestige
- Rosé Brut
- Brut Millésimé 2006