



Champagne Daniel PERRIN

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

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

Commentaires de dégustation

Type de Champagne : Rosé de Macération

La robe : Couleur rose fraise à reflets rose orangé soutenu, bulles fines et collerette délicate, aspect satiné et assez fluide.

L'olfactif : Fraise, orange sanguine, cerise griotte, cassis, pomelo, poivre, rose rouge capiteuse, réglisse.

Le palais : Attaque riche et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de pomelo 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 et de l'allonge au palais. Ensemble marqué par une consistance fruitée charnue qui se développe avec caractère pour se fondre dans une finale gourmande.

Typicité minérale : Marneuse.

Accord : Granité de champagne rosé et fraises poivrées.

Autres accords : Granité de champagne rosé et fraises poivrées.



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