

Champagne Daniel PERRIN



Cuvée retenue par la **Vinothèque CHAMPAGNE DE VIGNERON –Sélection 2020**



SELECTION BRUT
RESERVE
Champagne Daniel PERRIN



Commentaires de dégustation

Caractéristiques de la cuvée: Blanc de Noir composé exclusivement de Pinot Noir (100%) ; Des vins de réserve sélectionnés pour leur complémentarité constituent la clef de voûte de l'assemblage ; Un champagne fondu, équilibré, très riche en arômes.

La robe : Bulles fines et vives, Couleur Or pâle.

Le nez : Bouquet de fruits, cerise, pommes rouges, quetsches, abricots, figue, marmelade ; Epices douces, cumin.

La bouche : Attaque fraîche, matière fruitée riche, pulpeuse, enrobée ; Effervescence crémeuse, finale fondue.

Typicité : Rond, Minéralité marneuse, Salin, Empreinte de fruits.

Accords : Boudin blanc ; Saumon au beurre noisette ; Filet de veau aux champignons ; Risotto ; Fromage pâte molle croûte fleurie.



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

En 2020, deux Champagnes Daniel PERRIN reposent dans cette collection prestigieuse :

- Eclat d'Origine Extra-Brut
- Sélection Brut Réserve