

Champagne



Daniel PERRIN

Lettre d'Automne

Urville, le 6 octobre 2025

Madame, Monsieur, Chers Amis,

Vous recevez aujourd'hui ce courrier car vous faites partie du **cercle privilégié des amateurs de Champagne Daniel Perrin**. Merci à vous de l'intérêt porté à nos cuvées et en particulier à tous ceux, qui au gré de leurs voyages, nous ont partagé leurs photos de vacances avec dans leurs bagages, toujours quelques bouteilles de l'effervescent breuvage, pour en célébrer les plus belles étapes...

Sur nos coteaux, l'été a été marqué par une **vendange réussie** : fort heureusement plus généreuse que 2024 et d'excellente qualité. Grâce à un travail rigoureux et attentif tout au long de l'année, des conditions climatiques clémentes, les vignes se sont épanouies nous fournissant des raisins particulièrement sains, sucrés, avec de beaux degrés. Les équipes rapidement rassemblées fin août, pour une récolte étonnamment précoce⁽¹⁾, se sont mobilisées avec efficacité. Le potentiel des vins, désormais dans nos chais, est source de sublimes promesses, de quoi nous ravir !

En prévision des fêtes, nous sommes heureux de vous proposer dès maintenant nos différents Champagnes pour réapprovisionner votre cave. Toujours à votre disposition :

❖ Nos cuvées traditionnelles Blanc de Noirs, d'excellent rapport qualité-prix, au fruité gourmand du Pinot Noir : **Qualité Appréciée** (80%) **en Brut** ou **Demi-Sec** et **Brut Réserve** (100%),

❖ Nos cuvées caractérisées par l'élégance et la finesse du Chardonnay : **Brut Prestige** (35%) au bel équilibre et **Chardonnay Brut** (100%) pour les amateurs de Blanc de Blancs.

Pour offrir ou se faire plaisir, le succès sera garanti avec les cuvées exceptionnelles de notre gamme⁽²⁾ :

❖ Notre **Eclat d'Origine Extra-Brut** est magnifique à l'apéritif et notre **Brut Millésimé 2011**, fabuleux tout au long d'un repas. Des champagnes à la belle richesse aromatique, mures et gourmands.

❖ Enfin, notre **nouveau Champagne Rosé Brut** a tous les atouts pour vous séduire : issu de la vendange solaire 2023, sa couleur aux éclats de rubis est profonde, son nez, parfumé et fruité. En bouche, douceur, rondeur et longueur le caractérisent à merveille. Parfait en accompagnement de vos plats de fête⁽³⁾ ou simplement pour une dégustation hors du commun.

Pour finaliser votre choix, vous trouverez ci-joint notre carte tarif détaillée. Pour les livraisons à domicile, pensez à vous grouper afin de minimiser les frais de port. N'hésitez pas à nous consulter pour tout complément d'information. Restant à votre écoute et vous souhaitant d'ores et déjà une excellente fin d'année, veuillez recevoir Madame, Monsieur, Chers Amis, nos plus cordiales salutations.

PJ : **Tarifs Octobre 2025**

(1) Vendanges au champagne Daniel Perrin du 26 au 31 Août 2025

(2) (3) Les commentaires et sélections de nos cuvées ainsi que notre recette en accord avec le nouveau Rosé « Canard confit et mousseline de butternut » sont consultables sur notre site internet

Propriétaire-Récoltant - 40, rue des Vignes - 10200 URVILLE - ☎ 03 25 27 40 36

E-mail : info@champagne-perrin.fr - Site Web : www.champagne-perrin.fr

S.C.E.V. au capital de 14 670 € - RM 27181-01 - SIRET 382 311 678 00025