

Champagne



Daniel PERRIN

Lettre de Printemps

Urville, le 8 mars 2024

Madame, Monsieur, Chers Amis,

2023 aura été marquée par une **vendange particulièrement solaire et généreuse**. A présent, les vins clairs ont été assemblés et la mise en bouteille a eu lieu le 21 février dernier. Nous sommes ravis de la qualité de ces cuvées, au premier rang desquelles un **rosé de macération**, issu à 100% de Pinots Noirs de notre vigne du « Val Demoiselle », nous a envoûtés avec sa robe sublime aux **reflets rubis** et ses **parfums exceptionnels** de griotte. Mais il faut attendre que la magie des bulles opère et quelques années de repos en cave avant de vous proposer de découvrir toute sa plénitude. Patience donc, ... pour l'heure, vous pouvez apprécier notre **Champagne Rosé Brut** issu de l'année 2020, très aromatique et qui séduit déjà bon nombre d'entre vous !

En ce printemps 2024, nous avons aussi l'immense plaisir de vous annoncer la sortie de notre cuvée **Champagne Brut Millésimé 2011**, qui succède au 2009 désormais épuisé. Ce nouveau Millésimé devrait vous plaire. Dans la continuité de ses aînés, il est composé à 50 % de Pinot Noir et de Chardonnay. La récolte 2011 avait été particulièrement hâtive et qualitative. A la dégustation : « Belle **robe dorée**. Bulles fines et légères. Nez tout en **finesse**, aux senteurs d'agrumes et de fleurs blanches. **Bouche harmonieuse, souple et gourmande** avec une prédominance certaine du Chardonnay. Sa longueur en bouche est caractéristique d'un Champagne de belle maturité. » N'hésitez pas à le découvrir dès maintenant et nous faire part de vos appréciations !

Dans notre gamme, déclinée sur la **carte actualisée** ci-jointe, vous trouverez toutes les cuvées actuellement à la vente. Afin de vous remercier de **votre fidélité**, votre prochaine commande passée **avant le 30 mars 2024** pourra bénéficier des prix 2023*. Pour tout complément d'information, nous sommes à votre disposition au téléphone ou par mail.

Vous souhaitant de belles fêtes printanières et estivales avec vos proches et restant à votre écoute, veuillez recevoir Madame, Monsieur, Chers Amis, nos plus cordiales salutations.

PJ : Tarifs Mars 2024

*Avant le 30 mars 2024, vous pouvez utiliser les tarifs d'octobre 2023

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 00017