

Champagne



Daniel PERRIN

Lettre de Printemps

Urville, le 20 mars 2025

Madame, Monsieur, Chers Amis,

Voilà **10 ans que la Champagne est répertoriée au Patrimoine Mondial de l'Unesco** ⁽¹⁾! Cultiver des vignes sur ce terroir à la si fabuleuse notoriété est une chance extraordinaire. Être producteur et élaborer ces précieuses cuvées qui accompagnent autant d'évènements tout au long de la vie est une immense fierté. Sincèrement merci à vous d'apprécier le Champagne et tout particulièrement nos cuvées, merci pour votre fidélité. N'hésitez pas en cette année pétillante pour notre territoire, à (re)découvrir notre belle région et son vin mythique à la valeur universelle exceptionnelle.

Le renouveau des travaux pour la nouvelle saison viticole, surtout lorsqu'ils s'accompagnent de la douceur printanière, apporte au vigneron son lot d'optimisme. A ce jour, dans nos vignes, la **taille** et le **liage** sont déjà bien avancés. Côté cave, la magie des bulles commence à opérer pour notre **tirage** (mise en bouteille), réalisé le 25 février dernier, avec une belle cuvée Réserve et un éclatant Rosé.

Pour le plaisir des collectionneurs placomusophiles, une **nouvelle série de capsules** aux couleurs vives et au logo emblématique de la maison Perrin coiffe progressivement les bouchons de nos bouteilles : après la thématique des jeux de cartes, vous découvrirez celle symbolisée par les masques de théâtre avec tout un panel d'émotions provoquées -ou pas- par le Champagne...

Enfin, le retour des jours ensoleillés invite d'ores et déjà à prévoir les prochaines fêtes de famille, les week-ends organisés ou autres soirées improvisées entre amis. Dans notre gamme de Champagnes, vous trouverez **les cuvées indispensables à tous ces moments de convivialité**, pour l'apéritif, le dessert, tout un repas ou tout simplement le plaisir d'instantanés partagés. Champagne traditionnel Blanc de Noirs (Qualité Appréciée, Sélection Réserve), plus élégant avec du Chardonnay (Prestige ou Blanc de Blancs) ou plus exceptionnel (Rosé, Millésimé 2011, Eclat d'Origine), le choix est vaste et nous l'espérons, permettra de répondre à toutes vos envies.

Vous trouverez ci-joint notre **carte avec les tarifs en vigueur**. Pour toute commande passée avant le **15 avril**, vous pourrez bénéficier des tarifs 2024⁽²⁾. Restant à votre disposition pour tout complément d'information, veuillez recevoir, Madame, Monsieur, Chers Amis, nos plus cordiales salutations.

PJ : **Tarifs Mars 2025**

(1) Anniversaire célébré tout au long de l'année. Dans l'Aube : exposition « Ma Champagne au patrimoine mondial » à l'hôtel-Dieu-Le-Comte à Troyes du 25 mars au 28 avril et lors de la Route du Champagne en fête aux Riceys les 26 et 27 juillet- Renseignements : cite-vitrail.fr ou tourisme-cotedesbar.com ou fete.aube-champagne.com

(2) Avant le 15 avril, utiliser les tarifs d'Octobre 2024- Si besoin, nous consulter.

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