

L'AUTHENTIQUE

# LA PERLE 2012

Fruit d'un véritable travail d'orfèvre, inspiré par un goût de l'épure, LA PERLE sublime un millésime d'exception en Champagne. Pure expression du style de la Maison, elle est composée exclusivement de Grands Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims.

Le vieillissement prolongé en cave se fait sous bouchon de liège pendant plus de 8 ans, ce qui contribue à développer un profil aromatique complexe et recherché des connaisseurs. Le remuage est fait sur pupitres et le dégorgement à la main.



## LA PLÉNITUDE DES GRANDS CRUS EMPREINTE DU SAVOIR-FAIRE SUR MESURE DE LA MAISON

### ASSEMBLAGE

- 100 % Grands Crus
- 80 % Chardonnay : Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger
- 20 % Pinot Noir : Verzy

### NOTES DE DÉGUSTATION

- CEIL** Or soutenu, éclatant, bulles fines & délicates.
- NEZ** Expressif et complexe, des notes d'orange giroflée, pain d'épices, gingembre, vanille de Madagascar, des notes subtiles de noisette et tabac blond.
- BOUCHE** Minéralité et tension. Une attaque sur la pureté et la fraîcheur avec des notes mentholées, qui laisse place à des notes gourmandes de fruits cuisinés, une sensation de chocolat d'équateur et une belle densité. Une finale longue et lumineuse sur l'acidulé et de délicates notes de verveine et tilleul.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 8 ans de vieillissement sur lies en moyenne
- Dosage : 6 g/L
- Degré d'alcool : 12%/vol.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

LA PERLE 2012 se mariera parfaitement avec un tataki de bœuf ou bien un magret de canard légèrement miellé accompagné de carottes glacées. Cette cuvée saura également accompagner harmonieusement un gigot de 7 heures à la cuillère, une tarte aux mirabelles sur une belle pâte brisée ou encore de la Tête de Moine.

