

LE SAVOIR-FAIRE
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 AUTHENTIQUE DE LA MAISON

ASSEMBLAGE

Exclusivement Grands Crus

80 % Chardonnay de la Côte des Blancs :
Chouilly, Cramant, Le Mesnil sur Oger

20 % Pinot Noir de la Montagne de Reims :
Verzy

NOTES DE DÉGUSTATION

ŒIL: Or soutenu, éclatant, bulles délicates.

NEZ: Expressif et complexe, notes d'orange giroflée, pain d'épices, vanille, des notes subtiles de noisette et tabac blond.

BOUCHE: Minéralité et tension, attaque sur la pureté, notes mentholées, fruits cuisinés, une belle densité. Finale longue et lumineuse sur l'acidulé.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 8 ans de vieillissement sur lies sous liège en moyenne
- Remuage et dégorgement à la main
- Dosage : 6 g/L

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Se mariera parfaitement avec un tataki de bœuf ou bien un magret de canard légèrement miellé et ses carottes glacées ; un gigot de 7 heures à la cuillère, une tarte aux mirabelles ou encore de la Tête de Moine.

LES CONSEILS DE SERVICES

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°

TYPE DE VERRE CONSEILLÉ : un verre en forme de tulipe, sphérique avec une ouverture plus étroite pour mettre en valeur le goût et les arômes.

