

LE SAVOIR-FAIRE  
AUTHENTIQUE

# LA PERLE 2013

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, Le Mesnil sur Oger

**20 %** Pinot Noir de la Montagne de Reims :  
Aÿ

### NOTES DE DÉGUSTATION

**ŒIL:** Or soutenu, éclatant, bulles délicates.

**NEZ:** Expressif et complexe : des notes de biscuits, d'épices, ainsi que des arômes de fruits jaunes, d'orange confite et de fruits secs. Des notes subtiles de torrification, de jasmin et de tabac brun.

**BOUCHE:** Une attaque gourmande sur des notes pâtisseries, de fruits jaunes et d'épices. Des saveurs d'agrumes et de beaux amers, accompagnés d'une belle salinité et d'une grande longueur en bouche.

### CARACTÉRISTIQUES 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 thon rouge, un carré d'agneau de pré-salé, une poire Belle Hélène ou encore une crème brûlée aux fèves Tonka.

### LES CONSEILS DE SERVICE

**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.

