



# Perle Blanche



## Caractéristiques techniques :

Cépages : 100% Chardonnay – Blanc de Blancs

Dosage : 8 g/L

Vin de réserve : 30%

Viellissement en cave : minimum 3 ans

Température de service conseillée : 8°C

**Oeil :** Belle effervescence, vin lumineux à reflets verts.

**Nez :** Le 1<sup>er</sup> nez est élégant sur les fleurs d'acacia et de sureau. Viennent ensuite à l'aération des senteurs de pêches de vignes fraîchement cueillies. L'ensemble est frais et aérien avec de subtiles notes minérales de silex.

**Bouche :** L'attaque est vive, toujours sur un registre de fleurs blanches comme l'aubépine. On y trouve également des fruits comme la nectarine et l'ananas. Le tout est réhaussé par des notes de calissons d'Aix. La finale acidulée rappelant le citron vert, associée à une légère minéralité, confère à ce champagne puissance et personnalité.

**Accords :** Un Blanc de Blancs tonique qui saura séduire les amateurs à l'apéritif pour son côté pur et minéral ou en accompagnement de Saint Jacques, huîtres ou tartare de thon.



CHAMPAGNE  
MONT-HAUBAN