



Perle Blanche



Caractéristiques techniques :

Cépages : 100% Chardonnay – Blanc de Blancs

Dosage : 8 g/L

Vin de réserve : 30%

Vieillessement en cave : minimum 3 ans

Température de service conseillée : 8°C

Oeil : Belle robe jaune clair à reflets verts. L'effervescence est généreuse.

Nez : Le 1^{er} nez est crémeux sur des arômes de pâtisserie (chantilly, chou à la crème). A l'aération viennent ensuite des arômes briochés et de beurre fondu.

Bouche : L'attaque est généreuse, gourmande sur des arômes d'agrumes confits (citron, orange) mais aussi de fruits exotiques (ananas, papaye). L'ensemble est puissant et gourmand. La finale est longue, harmonieuse et persistante sur des notes de miel et de pollen.

Accords : Un champagne gourmand et friand tout en finesse qui accompagnera vos mets les plus raffinés comme du saumon fumé ou un carpaccio de St Jacques.



CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN