



LA SAGESSE D'UN HOMME, LA FORCE D'UN TERROIR, LA BEAUTÉ D'UN VIN

BRUT BLANC DE BLANCS

COMPOSITION

Ce champagne 100 % chardonnay d'un vieillissement de 4 ans en cave témoigne de la grande qualité de nos raisins. Sa finesse et sa constance font de ce vin le modèle par excellence de notre savoir-faire.

DÉGUSTATION

ŒIL : Or pâle brillant, bulles fines et régulières à l'image d'un collier de perles, délicates en bouche.

NEZ : Nez ample et frais, plutôt sur des notes florales et de fruits.

BOUCHE : Une attaque fine et délicate qui porte sur des arômes de beurre frais et de brioche.

ACCORDS METS VINS

Un champagne subtil et délicat à déguster pour lui-même et pour toutes vos réceptions. Il sera par exemple parfait sur un carpaccio de Saint-Jacques, truffe et poivre timut, du caviar ou encore un duo de Saint-Pierre de turbot blanc.



Champagne Jean-Yves Pérard
31, rue Charles de Gaulle - 51420 Cernay les Reims
Tél. : 03 26 40 07 19 - Mobile : 06 14 43 43 61
Email : champagne.jyperard@gmail.com