



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

MILLÉSIME 2008 BLANC DE BLANCS

COMPOSITION

Ce champagne est exclusivement composé de chardonnay du millésime 2008.

Comme toute année exceptionnelle, cette cuvée n'a pas fait l'objet d'un assemblage afin de vous révéler tout son caractère.

DÉGUSTATION

ŒIL : Champagne de couleur or, aux bulles fines.

NEZ : Nez riche marqué par des arômes floraux, minéraux et briochés.

BOUCHE : Belle attaque en bouche, complexe avec une bonne longueur.

ACCORDS METS VINS

Ce champagne est idéal en accompagnement d'aumônière de caille et morilles sur lit de foie gras chaud, de foie gras poché aux truffes blanches, ou encore de langoustines rôties aux épices.



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