

Perrier Jouët Brut

Vignoble | Champagne

AOC | Champagne

Typicité | Brut

Fournisseur | Lanson



TERROIR

CÉPAGE

Chardonnay (20%), Pinot Noir (40%), Pinot Meunier (40%)

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en vucés inox thermorégulées. Malo-lactique. Plus de deux fois plus long que l'exige l'appellation.

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur

Une robe d'une belle teinte dorée.

Nez

Une fraîcheur vive révèle une harmonie d'arômes fruités et floraux.

Bouche

L'attaque est franche. Le vin a de la structure, de l'équilibre et de la rondeur, une légère vinosité et une agréable persistance.

ACCORDS METS

Poissons en carpaccio, Viandes blanches, Légumes

SERVICE IDÉALE



CARTE DES VINS

Perrier-Jouët exprime la qualité et la diversité du vignoble de la maison.

