



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

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

COMPOSITION

Ce vin est exclusivement composé de chardonnay.

DÉGUSTATION

ŒIL : De couleur or pâle, bulles fines et vivaces avec un joli cordon continu.

NEZ : Ce champagne a un nez frais aux arômes de beurre frais et de brioche, rehaussés par l'absence de dosage.

BOUCHE : Une attaque fraîche et élégante avec des arômes de fleurs blanches. Son absence de dosage lui confère également une belle finesse en bouche.

ACCORDS METS VINS

Ce vin est un vin d'excellence qui saura sublimer vos apéritifs. Il est également idéal avec des poissons nobles, des crustacés ou encore avec des huîtres gratinées au sabayon, des coquilles Saint-Jacques au beurre frais, des blinis au saumon et flétan fumé.



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