

Cuvée Perle de Nacre

Assemblage	100% Chardonnay
Vignobles	Montgueux (Côte des Bar)
Vendanges	2002 – 2003 - 2004
Elaboration	Vinification en cuve et en fûts Vieillessement de 6 ans dans nos caves
Conditionnement	Bouteille 0,75 L

Ce champagne à la robe jaune dorée développe un nez fin et délicat aux notes de fleurs blanches. Ce vin nous offre une bouche toute en finesse, à l'attaque fraîche et souple, avec une finale ronde.

« *Robe jaune claire, brillante. Nez fruité croquant évoquant la chair de pomme et de poire, note florales. Bouche ample, nette, dont on apprécie la vivacité et le caractère crémeux, discrète note de viennoiserie finale.* » **Guide Gilbert et Gaillard 2011**



- Sélection du « Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2010 »

29 Grande Rue - 10110 BUXEUIL – France

☎ 00 33 +9 71 38 60 62 - 📠 00 33 +3 25 38 41 69

✉ contact@champagne-couche.fr - www.champagne-couche.fr

