



Flacon 75cl  
Dosage 6g/l



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2025



## Perle de Saignée

ANNÉE	ASSEMBLAGE	NOTE
Vendange 2018	50% Pinot Noir 50% Pinot Meunier	Fruité

Fruit d'une courte macération des baies de 14h, ce champagne séduit par sa robe **framboise** éclatante.

Son nez intense évoque des notes de **fruits rouges** et d'**épices fraîches**. En bouche, l'attaque fraîche et caressante s'épanouit en une matière pulpeuse et veloutée, parfaitement équilibrée entre intensité fruitée et délicatesse.

Un champagne raffiné, idéal à l'apéritif ou pour sublimer des mets de caractère.

### INSPIRATION

Lamelles de jambon de Parme; Gambas marinées au piment d'Espelette; Tapas chèvre, basilic et tomate séchée; Pintxos de chipirones et oignons confits; Poulet à la basquaise; Carpaccio de veau, pulpeux de tomate au basilic

