



# Perle d'Ambre



## Caractéristiques techniques :

Cépages : 40 % Chardonnay – 30 % Pinot noir – 30 % Meunier

Dosage : 8 g/L

Vin de réserve : 30%

Vieillessement en cave : minimum 3 ans

Température de service conseillée : 8°C

**Œil :** Ce vin se pare d'une belle robe or clair. L'effervescence est bien présente et génère un épais cordon.

**Nez :** Le 1<sup>er</sup> nez se dévoile sur les fruits cuits/compotés associé à de légères senteurs torréfiées. Viennent ensuite des effluves de pêche au sirop et de poire.

**Bouche :** L'attaque est puissante et fondue sur les fruits jaunes mûrs (mirabelle, reine-claude) associés à des notes de pain grillé et de café. En toute fin de bouche, la finale est remarquable avec une touche iodée qui confère à ce vin une très belle longueur.

**Accords :** Tarte tatin, volaille de Bresse en sauce, blanquette de veau, lasagnes de légumes.

**Médaille :** Guide Hachette 2018 : ★

Concours d'Épernay des Champagnes du vignoble 2017 : 

Gilbert & Gaillard 2018 : 90/100 



CHAMPAGNE  
MONT-HAUBAN