

# PIERRY

## PREMIER CRU - MILLÉSIME 2020

*"Champagne Charnu et Gourmand"*



### VITICULTURE



100 % Meunier  
VILLAGE : Pierry 1er Cru  
PARCELLES : Bas Charmiers, Les Renards, Les Porgeons  
EXPOSITION : Sud, mi-coteau  
SOUS- SOL : crayeux, silex  
Vendangées manuellement Le 26 Aout 2020  
PRODUCTION : 6574 bouteilles



### VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en cuve inox thermo-régulée  
Fermentation Malolactique bloquée  
Mise en bouteille tardive  
VIEILLISSEMENT : 2 ans minimum  
DEGORGEMENT : 6 mois minimum  
DOSAGE : 9 g/l

### DÉGUSTATION



Le versement du champagne génère une mousse généreuse et persistante, relayée par un cordon de bulles directes et intenses qui alimentent une collerette marquée et homogène. Le champagne arbore une robe lumineuse avec une couleur distinctive "œil de perdrix".



Le premier nez est franc et direct avec une belle intensité. Des arômes d'amandes fraîches se dévoilent pour donner un ton charmeur et envoûtant. Puis des notes pâtisseries et ferriques confèrent un coté flatteur de crème pâtissière légèrement vanillée avec des épices douces.



L'attaque est fraîche et dynamique. Le vin est ouvert avec une belle ampleur, soutenue par une mousse crémeuse et persistante qui apporte une belle structure dans son ensemble. Des notes de fruits rouges telles que des groseilles acidulées avec une pointe tannique définit de préférence ce champagne comme un vin de table.

### ACCORDS METS ET VIN

Ce champagne unique en son genre, avec sa robe ambrée, trouvera sa place avec un risotto de truffes blanches et gamberonis. Il fera aussi un duo parfait avec un tataki de bœuf et ses graines de sésames grillées ou encore avec une tarte aux framboises et sa crème pâtissière vanillée.

