



PERLE D'IVOIRE

« le fruité expressif »

Pour tout un repas avec cet assemblage de 85% de meunier et 15% de chardonnay.

Un champagne jaune lumineux. Il est équilibré au nez et ouvert. En bouche, on découvre une fraîcheur, une tonicité de la mousse. Il est fruité et charpenté offrant une largeur en bouche avec des notes de poires et d'agrumes mûrs.

Un vin convivial, consistant avec juste ce qu'il faut de persistance.

Il reflète la jeunesse des Meuniers. Idéal pour accompagner un repas ou un cocktail dînatoire.

Champagne

GILLES PLANSON

ARTISAN VIGNERON

GP



gilles-planson@orange.fr

[Facebook.com/champagnegillesplanson](https://www.facebook.com/champagnegillesplanson)

Tél: 03 26 58 37 93 Gilles : 06 06 49 19 80 Nathalie : 07 80 58 45 80