



Jules Pierlot 1er Cru, Non Mill, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut**

Cépages : **Pinot Noir -Meunier - Chardonnay**

Degré d'alcool : **12°**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

La Dégustation

Température de service

6°-8°

Robe

La robe doré est agrémentée d'un joli cordon de bulles.

Nez

Au nez apparaissent des notes discrètes de miel et de fleurs blanches.

Bouche

La bouche est délicate avec une saveur principalement fruitée et une fraîcheur persistante

Accords mets-vins

Apéritif, Dessert

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Jules Pierlot 1er Cru

Établi près d'Épernay, un négoce discret mais prospère, créé en 1993 par Nicolas Gueusquin, ingénieur agronome et commercial. Toujours dirigé par son fondateur, il s'appuie sur un vignoble en propre de près de 12 ha à Dizy et à Oiry. Le même producteur exploite aussi la marque Jules Pierlot.