



CHAMPAGNE

Jean GUÉRINOT

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT
À MONTGUEUX



PERPÉTUELLE

ÉLABORATION

Trois générations ont pris part à la naissance de Perpétuelle. Fruit de notre solera, une cuve oubliée au fond de nos caves, jamais vidée mais rafraîchie chaque année par quelques litres de vin nouveau, elle rassemble des vins vinifiés par José, mon père, Jean, mon grand-père et moi-même. Les millésimes successifs s'assemblent, « le vin jeune nourrit le vieux, le vieux éduque le jeune ».

BLANC DE BLANCS

Cuvée 100% chardonnay de Montgueux.

SOLERA

Assemblage de près de 25 années de récolte réunies depuis 1995 dans une cuve devenue le joyau de notre cave.

DOSAGE EN SUCRES

EXTRA BRUT (0 g.L⁻¹).

DÉGUSTATION

Jaune d'or, la robe se pare de bulles fines et soyeuses.

Le nez est aérien, on devine une fine combinaison de nombreuses gammes aromatiques.

En bouche, l'attaque délicate et caressante laisse place à un vin onctueux. Les arômes de fruits jaunes cuits se mêlent à un bouquet tertiaire de torréfaction et de fèves de cacao. La dégustation s'achève par une longue finale crémeuse.

CONSOMMATION

Un Champagne de connaisseurs qui s'adresse à tous !

ÉVITEZ DE LE DÉGUSTER TROP FRAIS. La température idéale de service de 9-10°C permet d'apprécier l'onctuosité de Perpétuelle. Parfait pour votre apéritif avec de simples gougères au gruyère, ce Champagne accompagne également avec bonheur vos poissons et viandes blanches délicates.



GARDE SUR LATTES

2 ans



PRODUCTION

1700 bouteilles



TEMP. DE SERVICE

Entre 9 et 10°C

