

CHAMPAGNE JEAN HÛ

Perles d'Or MILLÉSIME 2015 BLANC DE BLANCS

UN CHAMPAGNE ÉPURÉ ET IODÉ



ÉLABORATION

Chardonnay : 100 %
Dosage : 4,5 g/litre

Élaboration :
Millésime 2015

REPOS

Vieillessement sur lies : minimum 7 ans (bouteille)
Potentiel de garde : 2 années



«Pour révéler tous les arômes des champagnes Jean Hû, nous vous suggérons de les déguster dans des verres élancés et moyennement galbés. La température de service idéale est de 8°C.»

ROBE

Perles d'or se présente d'abord au regard, laissant découvrir une robe de couleur jaune vert soutenu aux reflets jaune citron.

NEZ

Très épuré, le nez de Perles d'or évoque des notes de citron, de pêche blanche, de fleurs d'acacia, d'iode et de calcaire de coquillage. Le deuxième nez laisse apparaître des notes anisées, de noisette, d'infusions, de gingembre, de camomille, de cœur de citron, d'amande émondée et de pêche de vigne.

FRAGRANCES

L'attaque en bouche est franche, soulignée par une acidité citronnée. Le vin, épuré et iodé, exprime en milieu de bouche une minéralité sableuse qui confère de la souplesse et de l'allonge au palais. L'ensemble, rappelant la confiserie, révèle avec beaucoup de délicatesse, une finale riche, fondante et crémeuse.

ACCORDS METS/CHAMPAGNE

- Huîtres fines de claire
- Carpaccio de Saint-Jacques mariné aux agrumes et ciboulette très finement émincée
- Langoustines saisies au beurre de crustacé, bouillon émulsionné à l'anis vert

FORMAT(S) DISPONIBLE(S)

- Bouteille : 75 cl

CHAMPAGNE JEAN HÛ

29 rue d'Argentelle - 51700 Vincelles - France
Tél. : +33 (0)3 26 58 85 16 - Mob. : +33 (0)6 81 56 27 19
contact@champagnejeanhu.fr

www.champagnejeanhu.fr



@champagnehu



@champagnejeanhu



@louis-mouton

«Domaine certifié Haute Valeur Environnementale» et «Viticulture Durable en Champagne» depuis 2020.



EARL Jean Hû au capital de 448 580 € - N° TVA : FR 035 1211 5668
N° SIREN : 512 115 668 - RCS Reims 512 115 668

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.