

## Champagne Charton Guillaume Perle de Jour

(environ 21 euros la bouteille)

*Nom poétique et flacon de verre blanc dépoli, épuré et luxueux, livré dans un élégant sac de satin.*

### VUE

Dorée et solaire.

Bulles fines, raffinées.

Délicat cordon de mousse, persistant après le service.

### NEZ

Intense grâce aux longs délais entre dégorge-ment et expédition (4 à 6 mois), il nous entraîne dans une farandole parfumée infinie.

Arômes de fruits rouges et noirs (cerise, fram-boise, cassis, mûre et fraise) portés par les épices délicates (réglice, poivre et cannelle), signatures délicieuses du meunier, cépage exclusif de la cu-vée.

Plus tard, la maturité épanouie se dévoile avec ses parfums de caramel, de miel et de viennoi-series, subtilement toastés, résultat de trois ans de vieillissement sur lattes des bouteilles avec pa-tiente autolyse des levures de la prise de mousse.

### BOUCHE

Entrée en bouche pure, permise par la sélec-tion rigoureuse des premiers jus (cuvée) lors du pressurage des raisins et par l'absence de dosage (pas de sucre ajouté lors du dégorge-ment), soutenue par la vibrante minéralité.

La bouche se révèle ensuite profonde et sen-suelle, sans doute le résultat de la réalisation de la fermentation malolactique sur les vins de base, éclairée par l'effervescence onctueuse.

Finale chaleureuse.

Longueur en bouche remarquable.

.....

Avec cette cuvée Perle de Jour brut nature, Bertrand Charton et son père Raynald, créa-teur de la marque, nous offrent une interpré-tation émouvante du meunier, vendangé à la main en 2010 et 2011.

A déguster de l'apéritif au repas, pour accom-pagner un dos de bar façon pommes de terre carbonara, par exemple.

### CHAMPAGNE CHARTON GUILLAUME

3 rue des coteaux  
51390 Méry-Prémecy  
Tél : +33 (0)3 26 03 67 66  
Port : +33 (0)6 16 93 27 66  
Mail : champagne\_charton-guillaume@orange.fr  
www.champagne-charton-guillaume.fr

Vigneron à Méry-Prémecy dans la montagne de Reims, le champagne Charton Guillaume cultive avec soin son vignoble de 6 hectares, réparti entre Méry-Prémecy et Vrigny (premier cru), planté de 80 % de meunier, 10 % de pinot noir et 10 % de chardonnay, dans le plus grand respect de l'environnement (enherbement des parcelles et travail du sol). Une œnologie maîtrisée donne naissance à environ 40 000 flacons de champagnes de caractère par an.

