



## WHITE PEARL EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

### FRAÎCHEUR DU CHARDONNAY ET RONDEUR DU PINOT BLANC

Une cuvée toute en finesse élaborée avec un cépage noble de Champagne, le Pinot Blanc. Une rareté qui exhale des senteurs de fruits exotiques.

**Une invitation au voyage !**

### DÉGUSTATION

**Œil** : Robe Jaune dorée

**Nez** : Belle complexité et richesse. Note de fruits blancs (pêche, abricot) et fruits exotiques (ananas, mangue).

**Bouche** : Mise en bouche très crémeuse, ample et équilibrée.

Notes compostées et d'agrumes confits surprenantes.

Douceur et rondeur en impression finale.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

A servir en apéritif, sur un poisson à chair blanche ou sur un dessert acidulé.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & CONDITIONNEMENT

- ◆ Assemblage : 60% Chardonnay & 40% Pinot Blanc
- ◆ Dosage : 5g / litre
- ◆ Degré d'alcool : 12,5% Vol.
- ◆ Disponible en bouteille (75cl)
- ◆ Conserver à l'abri de la lumière



CHAMPAGNE  
*Daniel*  
**DEHEURLES**  
*& Filles*

1 Rue de l'école - F-10110 CELLES-SUR-OURCE

T. + 33 (0)3 25 38 57 64

[contact@champagne-daniel-deheurles.com](mailto:contact@champagne-daniel-deheurles.com)

[www.champagne-daniel-deheurles.com](http://www.champagne-daniel-deheurles.com)

