



fiches



## 4 CUVÉES BRUT NATURE ET EXTRA BRUT

**JOSEPH PERRIER**  
Les cuvées Brut Nature et Extra Brut de Joseph Perrier sont des vins blancs de Champagne d'exception, élevés sur lies, qui se distinguent par leur caractère équilibré et leur finesse. Ils sont disponibles en quatre cuvées distinctes, chacune avec ses propres caractéristiques de goût et de texture.

**PIERRE MIGNON**  
Après un repos de cinq ans sur lies, ce Brut Nature manifeste sa minéralité dès qu'on le hume. Elle se prolonge en bouche, droite et, malgré le non-dosage, généreuse, à l'image du style impulsé par Jean-Charles Mignon. Un vin facile d'accès, tendu mais enveloppé d'une rondeur gourmande amenée par le meunier (60 %) marié aux chardonnay (35 %) et pinot noir (10 %).  
45 € (cavistes).  
Note Figaro : 16/20.  
Valérie Faust

**moment du dégorgement**  
Le moment du dégorgement est crucial pour la qualité du champagne. Il doit être effectué à la température optimale pour garantir la stabilité et la finesse du vin.

Note Figaro : 15/20.

### 4 PIERRE MIGNON Cuvée Pure Zéro Dosage

Après un repos de cinq ans sur lies, ce Brut Nature manifeste sa minéralité dès qu'on le hume. Elle se prolonge en bouche,

droite et, malgré le non-dosage, généreuse, à l'image du style impulsé par Jean-Charles Mignon. Un vin facile d'accès, tendu mais enveloppé d'une rondeur gourmande amenée par le meunier (60 %) marié aux chardonnay (35 %) et pinot noir (10 %).

45 € (cavistes).

Note Figaro : 16/20.

Valérie Faust



sans sucre ajouté au