

CHAMPAGNE



PIERRE BARRY

MILLÉSIME BRUT BLANC DE BLANC 2014

"Générosité et rondeur"

- 100% issue du cépage chardonnay –



Après un vieillissement de 11 ans, sa robe est d'un jaune doré dénotant sa rondeur.



Avec des notes de fruits confits et de sa rondeur, la dégustation sera toute en délicatesse et restera un doux arôme en bouche en longueur.



Idéale à l'apéritif, un homard à la poire ou un assortiment de sushis et de sashimis.



PIERRE BARRY : en hommage aux anciens, j'ai créé cette cuvée aux noms de mes arrières-arrières grands parents du côté de mon père (PIERRE Gaston et BARRY Julia) étant les premiers propriétaires du terrain où j'ai planté des vignes de chardonnay en 2012 et réalisé la première vendange en 2014, totalement emmuré, cette cuvée entre dans les 40 clos répertoriés en champagne.

